FIREMAGIC®

AURORA

FREILUFT-EINBAUGASGRILLS

A430i-(EC, CH), A530i-(EC, CH), A540i-(EC, CH), A660i-(EC, CH), und A790i-(EC, CH)

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTALLATEUR: Lesen Sie sich diese Anweisungen gemeinsam mit dem Kunden durch.
KUNDE: Bewahren Sie sie für die Zukunft auf.

A790i abgebildet

WICHTIG: LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INSTALLATION ODER BENUTZUNG.

Das Nichtbefolgen der Anleitung kann zu Tod, schwerer Körperverletzung und/oder Sachschaden führen.

WARNHINWEISE UND SICHERHEITSCODES

⚠ ACHTUNG:

IM FALLE EINES GASLECKS ODER BEI GASGERUCH:

1. Schließen Sie den Gashahn am Gerät.
2. Löschen Sie alle offenen Feuer.
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Wenn der Geruch weiterhin vorhanden ist, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie ***sofort*** Ihren Fachhändler an.

⚠ WARNUNG:

1. Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entflammbare Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte.
2. Eine Gasflasche, die nicht angeschlossen ist, darf nicht in der Nähe von diesem oder einem anderen Gerät aufbewahrt werden.

⚠ WARNUNG:

Eine unsachgemäße Installation, Einstellung, Veränderung, Service oder Wartung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen. Für eine korrekte Installation beachten Sie die Installationsanleitung. Für Hilfe oder weitere Informationen wenden Sie sich an einen qualifizierten Fachmann, eine Service-Agentur oder das Gasversorgungsunternehmen.

NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH

RICHTLINIEN UND ANFORDERUNGEN AN DIE VERSORGUNG: Dieser Grill muss in Übereinstimmung mit allen anwendbaren örtlichen, nationalen und internationalen Vorschriften und Verordnungen installiert werden.

Das Gerät und sein zugehöriger Gashahn müssen geschlossen und von der Gasleitung getrennt werden, wenn die Druckprüfung des Systems einen Druck von mehr als 20 mbar (½ psig) ergibt.

Dieses Gerät muss während einer Druckprüfung des Gasversorgungssystems bei Drücken bis einschließlich 20 mbar (½ psig) durch einen von Hand zu bedienenden Gashahn von der Gasleitung getrennt werden.

(Die Modellnummer und die Seriennummer werden auf der letzten Seite angegeben.)

Der ordnungsgemäße Betrieb Ihres Grills erfordert eine unverzügliche und regelmäßige Wartung. Siehe Abschnitt PFLEGE UND REINIGUNG.

WARNUNG

ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. HALTEN SIE KLEINKINDER UND HAUSTIERE FERN.

Alle Steckdosen in der Nähe des Grills müssen ordnungsgemäß entsprechend den örtlichen, nationalen oder internationalen Vorschriften geerdet werden, je nachdem was zutrifft.

Halten Sie alle elektrischen Anschlusskabel und Brennstoffversorgungsschläuche fern von jeder beheizten Oberfläche.

☐ Zertifiziert nach: **BS EN 498**

CE

EC-86/10/168

☐ Entwickelt nach: **BS EN 498**

INHALT

3 GASSCHLAUCH-ANFORDERUNGEN
3 SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN
4 ERSATZTEILLISTE
6 TECHNISCHE DATEN DES MODELLS
7 ARBEITSPLATTENÜBERSTAND
8 UNTERLAGE
8 MASSTABELLE EINBAUGRILL
10 INFORMATIONEN ZUR GRILLWARTUNG UND SICHERHEIT
11 VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE INSTALLATION
12 STELLEN SIE EINEN ORDNUNGSGEMÄSSEN VERBRENNUNGSLUFT- UND KÜHLLUFTSTROM SICHER
12 ABGASKANAL AUSBAUEN
12 ANFORDERUNGEN AN DIE GASVERSORGUNGSROHRLEITUNG
13 WENN EINE PROPANGASFLASCHE VERWENDET WIRD
13 ANFORDERUNGEN AN DIE SCHUTZART
14 SICHERHEITSHINWEISE FÜR PROPANGAS
15 VORBEREITUNG DER ARBEITSPLATTE
15 AN DIE GASVERSORGUNG ANSCHLIESSEN
15 INSTALLATION
17 ALLGEMEINE EU-GASANSCHLÜSSE
18 ALLGEMEINE EU GAS-ANSCHLUSSPLÄNE
19 ANFORDERUNGEN UND SPEZIFIKATIONEN FÜR DIE GASFLASCHE UND DEN VERBINDER
19 SICHERE BENUTZUNG UND WARTUNG VON PROPANGASFLASCHEN
20 BEZEICHNUNG DER GRILLSTEUERUNGEN
21 ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN
21 AUSSCHALTEN DES GERÄTES
22 DIGITALTHERMOMETER
23 MENÜBILDSCHIRM
25 OPTIONALER DREHSPIESS
26 TIPPS ZUM GRILLEN
27 ZUBEHÖR
28 FIRE MAGIC® TROPFSCHALE
29 PFLEGE UND REINIGUNG
30 BEDIENFELD AUSBAUEN
31 FEHLERBEHEBUNG
32 GARANTIE

SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen.

Nur für den Außenbereich.

Dieser Grill wurde für die 7,5 kg Gasflasche konzipiert.

Schließen Sie nach Gebrauch die Gashähne an der Gasleitung oder der Gasflasche.

Benutzen Sie ein Gerät nicht, wenn es Leckagen aufweist, beschädigt wurde oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.

Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fern gehalten werden.

Dieses Gerät muss mindestens 0,5 Meter von brennbaren Baumaterialien entfernt aufgestellt werden.

Die Gasflaschen sollen im Freien, an einem sauberen Ort, entfernt von allen Zündquellen, wie offene Flammen, Pilotflammen und elektrisches Feuer, und entfernt von anderen Personen gewechselt werden.

Verändern Sie das Gerät nicht, oder verwenden Sie es nicht für Zwecke, für die es nicht gedacht ist.

Jede Geräteveränderung, Missbrauch oder Missachtung der Anweisungen kann gefährlich sein und lässt die Garantie erlöschen. Dies hat keinen Einfluss auf Ihre gesetzlichen Rechte.

Tragen Sie beim Umgang mit heißen Teilen Schutzhandschuhe.

Dieses Gerät muss für den Gebrauch in einer festen Position auf einer horizontalen Oberfläche aufgestellt werden.

Es darf während des Betriebs NICHT bewegt werden.

Öffnen Sie die Grillhaube vor dem Anzünden.

Der Grill darf, wenn er angezündet wurde, nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Teile vom Grill können sehr heiß werden. Sie sollten immer Topfhandschuhe beim Grillen oder der Änderung von Einstellungen am Grill benutzen. Seien Sie achtsam, wenn sich Kinder, ältere Menschen und Tiere in der Nähe vom Grill aufhalten.

Verwenden Sie für den Grill konzipierte Werkzeuge mit hitzebeständigen Griffen.

Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Haube, da heißer Dampf im Inneren beim Öffnen freigegeben werden kann.

Verwenden Sie keine Sprays in der Nähe des Grills.

Schließen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr am Hauptgashahn oder an der Gasflasche.

Bedecken Sie den Grill nicht, wenn er nicht vollständig abgekühlt ist.

Bewegen Sie den Grill nicht, wenn er nicht vollständig abgekühlt ist.

Führen Sie eine Dichtheitsprüfung jährlich und immer dann durch, wenn die Gasflasche entfernt oder ersetzt wird.

Schließen Sie nach Gebrauch immer alle Gasregelknöpfe auf die Position Aus, einschließlich der Gashähne an der Gasflasche, sofern verwendet.

Jeder Wechsel der Gasflasche muss entfernt von einer Zündquelle durchgeführt werden.

GASSCHLAUCH-ANFORDERUNGEN

Der Gasschlauch, den Sie mit diesem Grill verwenden, muss:

- Für die Benutzung in dem Land, wo der Grill benutzt wird, zugelassen sein.
- Für Propangas geeignet sein.
- Nicht länger als 1,5 m sein.
- Entsprechend den örtlichen oder Landesvorschriften ausgetauscht werden.

Ersetzen Sie Ihren Gasversorgungsschlauch sofort, wenn die Landesvorschriften dies erfordern oder wenn Anzeichen von Schäden oder Rissen erkennbar sind.

Verdrehen Sie niemals Ihren Gasversorgungsschlauch.

Halten Sie den Gasversorgungsschlauch fern von scharfen Kanten oder heißen Oberflächen.

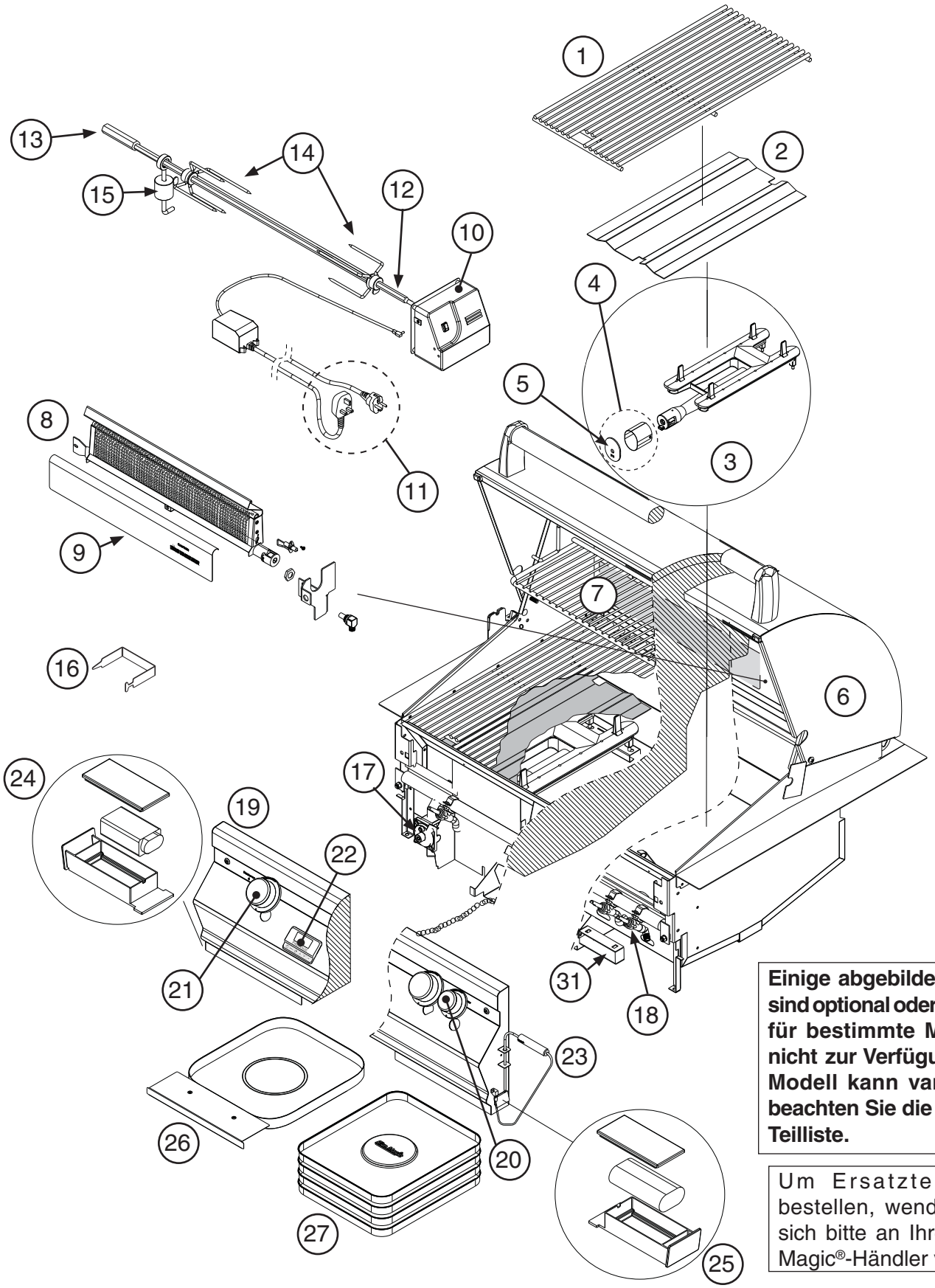
Führen Sie Leckprüfungen stets mit einer Seifenwasserlösung durch. Suchen Sie niemals mit einer Flamme nach Lecks.

Führen Sie eine Dichtheitsprüfung jährlich und immer dann durch, wenn die Gasflasche entfernt oder ersetzt wird. Überprüfen Sie, ob die Schlauchanschlüsse fest angezogen sind, und führen Sie die Dichtheitsprüfung bei jedem Wechsel der Gasflasche durch.

Die Haube muss sich beim Kochen in geöffneter Position befinden.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, unterbrechen Sie die Gasversorgung und decken Sie es bei Nichtgebrauch ab. Der Grill sollte vor der Lagerung gereinigt werden.

ERSATZTEILLISTE



Einige abgebildete Teile sind optional oder stehen für bestimmte Modelle nicht zur Verfügung. Ihr Modell kann variieren, beachten Sie die Tabelle Teilliste.

Um Ersatzteile zu bestellen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fire Magic®-Händler vor Ort.

ERSATZTEILLISTE (Forts.)

Artikel	Beschreibung	A430i		A530i		A540i		A660i		A790i	
		Art.-Nr.	Anz.	Art.-Nr.	Anz.	Art.-Nr.	Anz.	Art.-Nr.	Anz.	Art.-Nr.	Anz.
1.	Edelstahl-Grillrost (Satz von 2 oder 3)	23542-S-2	1	23539-S-2	1	23543-S-3	1	23544-S-3	1	23539-S-3	1
2.	Aromarost (Satz von 2 oder 3)	3063-S-2	1	3056-S-2	1	3064-S-3	1	3057-S-3	1	3056-S-3	1
3.	Hauptbrenner	3042-50-EC	2	3041-50-EC	2	3042-50-EC	3	3041-50-EC	3	3041-50-EC	3
4.	Hitzeschutzkit	24177-05	2	24177-05	2	24177-05	3	24177-05	3	24177-05	3
5.	Silikondichtung	24177-06	2	24177-06	2	24177-06	3	24177-06	3	24177-06	3
6.	Backofendeckel	23729-53	1	23736-53	1	23733-53	1	23738-52	1	23745-52	1
7.	Warmhalterost	3672S-M	1	3672S-M	1	3673S-M	1	3673S-M	1	3675S-M	1
8.	Hinterer Brenner*	24130-11-EC	1	24130-11-EC	1	24170-11-EC	1	24170-11-EC	1	24180-11-EC	1
9.	Abdeckung für hinteren Brenner*	24148-010	1	24148-010	1	24739-010	1	24739-010	1	24745-010	1
10.	Drehspießmotor*	3600-41	1	3600-41	1	3600-41	1	3600-41	1	3600-41	1
11.	Europäische Drehspießstromversorgung (3-poliger Anschluss)*	3600-42	1	3600-42	1	3600-42	1	3600-42	1	3600-42	1
oder	UK-Drehspießstromversorgung (2-poliger Anschluss)*	3600-44	1	3600-44	1	3600-44	1	3600-44	1	3600-44	1
12.	Drehspieß*	3603-30	1	3603-30	1	3606-30	1	3606-30	1	3609-40	1
13.	Bratspießgriff*	3600-13	1	3600-13	1	3600-13	1	3600-13	1	3600-13	1
14.	Fleischhalter (Paar)*	3613	1	3613	1	3613	1	3613	1	3613	1
15.	Gegengewicht*	3620E	1	3620E	1	3620E	1	3620E	1	3620E	1
16.	Grillrostheber	3519	1	3519	1	3519	1	3519	1	3519	1
17.	Regler	PR-4	1	PR-4	1	PR-4	1	PR-4	1	PR-4	1
18.	Ventilblock mit hinterem Brenner	24130-22	1	24130-22	1	24170-22	1	24170-22	1	24180-22	1
oder	Ventilblock ohne hinterem Brenner	24130-28	1	24130-28	1	24170-28	1	24170-28	1	Keine Angabe	
19.	Bedienfeld mit hinterem Brenner	24130-05	1	24130-05	1	24170-05	1	24170-05	1	24180-05	1
oder	Bedienfeld ohne hinterem Brenner	24130-06	1	24130-06	1	24170-06	1	24170-06	1	Keine Angabe	
20.	Kleiner Regelknopf*	3016	1	3016	1	3016	1	3016	1	3016	1
21.	Großer Regelknopf	3015	2	3015	2	3015	3	3015	3	3015	3
22.	Digitalthermometer	24180-12	1	24180-12	1	24180-12	1	24180-12	1	24180-12	1
23.	Kerntemperaturfühler	24187-14S	1	24187-14S	1	24187-14S	1	24187-14S	1	24187-14S	1
24.	Baugruppe Zünderbatteriehalter (9 V)	24180-37	1	24180-37	1	24180-37	1	24180-37	1	24180-37	1
25.	Baugruppe Thermometer-Batteriehalter (3 V)	24180-17	1	24180-17	1	24180-17	1	24180-17	1	24180-17	1
26.	Tropfschale	3084	1	3084	1	3084	1	3084	1	3084	1
27.	Tropfschaleneinlage (4er-Set)	3557	1	3557	1	3557	1	3557	1	3557	1
28.	Kabelbaum‡	24177-24	1	24177-24	1	24177-24	1	24177-24	1	24177-24	1
29.	Elektrode hinterer Brenner*‡	4199-70	1	4199-70	1	4199-70	1	4199-70	1	4199-70	1
30.	Baugruppe Elektrode und Sammelkasten‡	3199-45	2	3199-45	2	3199-45	3	3199-45	3	3199-45	3
31.	Zündermodul	3199-44	1	3199-44	1	3199-46	1	3199-46	1	3199-46	1
32.	Regler (UK)‡	5110-21	1	5110-21	1	5110-21	1	5110-21	1	5110-21	1
oder	Regler (Deutschland)‡	5110-22	1	5110-22	1	5110-22	1	5110-22	1	5110-22	1
oder	Regler (CH)‡	24177-31	1	24177-31	1	24177-31	1	24177-31	1	24177-31	1
33.	Schlauchtüllenadapter ‡	24177-32	1	24177-32	1	24177-32	1	24177-32	1	24177-32	1
34.	½ NPT auf ¼ LH-Adapter ‡	24177-29	1	24177-29	1	24177-29	1	24177-29	1	24177-29	1
35.	Blitzröhre (links) ‡	24187-29	1	24187-29	1	24187-29	1	24187-29	1	24187-29	1
36.	Blitzröhre (rechts) ‡	24187-35	1	24187-35	1	24187-35	2	24187-35	2	24187-35	2
37.	Flex-Anschluss hinterer Brenner *‡	3030-01	1	3030-08	1	3030-01	1	3030-08	1	3030-08	1

* Wenn damit ausgestattet

† Nicht für die Modelle A430i oder A530i verfügbar

‡ Nicht abgebildet

TECHNISCHE DATEN DES MODELLS

ROBERT H. PETERSON CO.
14724 East Proctor Avenue
City of Industry, CA 91746
+1 (626) 369-5085

Propangaskategorie und Versorgungsdruck (mbar)	Länder
$I_{3+(28-30/37)}$ G30 Butan bei 28 - 30 mbar und G31 Propan bei 37 mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
$I_{3B/P(30)}$ G30 Butan und G31 Propan bei 30 mbar	BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT
$I_{3B/P(37)}$ G30 Butan und G31 Propan bei 37 mbar	PL
$I_{3B/P(50)}$ G30 Butan und G31 Propan bei 50 mbar	AT, CH, DE, SK
$I_{3P(30)}$ G31 Propan bei 30 mbar	FI, NL, RO
$I_{3P(37)}$ G31 Propan bei 37 mbar	BE, CH, CZ, IT, ES, FR, GR, GB, HR, LT, NL, PT, SK, IE, SI
$I_{3P(50)}$ G31 Propan bei 50 mbar	AT, CH, DE, NL, LU, SK

Erdgaskategorie und Versorgungsdruck (mbar)	Länder
I_{2H} G20 bei 20 mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I_{2E} G20 bei 20/25 mbar	DE, LU, PL
I_{2E+} G20/G25 bei 20/25 mbar	BE, FR
I_{2L} G25 bei 25 mbar	NL

TECHNISCHE DATENTABELLE FÜR MODELL

Tabelle 1	A430i	A530i	A540i	A660i	A790i
Zündgerätebatterie Stückzahl / Batterietyp	1 / 9 Volt	1 / 9 Volt	1 / 9 Volt	1 / 9 Volt	1 / 9 Volt
Thermometerbatterie Stückzahl / Batterietyp	2 / AA	2 / AA	2 / AA	2 / AA	2 / AA
Aurora Isoliereinlage Modell-Nr. (Nicht im Lieferumfang enthalten)*	23130-50	23125-20	23150-50	3176-50	3186-50
A Arbeitsplatte für Geräteunterseite **Ausschnitt***	30,5 cm	30,5 cm	30,5 cm	30,5 cm	30,5 cm
B Seite zu Seite, nicht brennbarer **Ausschnitt***	64,8 cm	64,8 cm	81,3 cm	81,3 cm	95,9 cm
C Von vorne nach hinten, nicht brennbarer **Ausschnitt***†	49,5 cm	59,7 cm	49,5 cm	59,7 cm	59,7 cm
D Bedienfeldbreite, nicht brennbarer **Ausschnitt**‡	68,7 cm	68,7 cm	84 cm	84 cm	98,6 cm

***Hinweis:** Bei der Installation dieses Grills in einem Gehäuse aus brennbaren Materialien muss die richtige Isoliereinlage verwendet werden. Beachten Sie die Anweisungen der Einlage hinsichtlich der Abmessungen von Ausschnitten auf der Arbeitsplatte und der Installation.

† Schließt die Unterlage an der Vorderwand des Gehäuses (im Bereich der Rückseite des Bedienfeldes für einen bündigen Sitz) ein. Siehe Abschnitt UNTERLAGE auf der nächsten Seite.

‡ Gilt nur für nicht brennbare Gehäuse, die Arbeitsplatten mit einem Überstand haben (siehe Abbildung und Abschnitt unten).

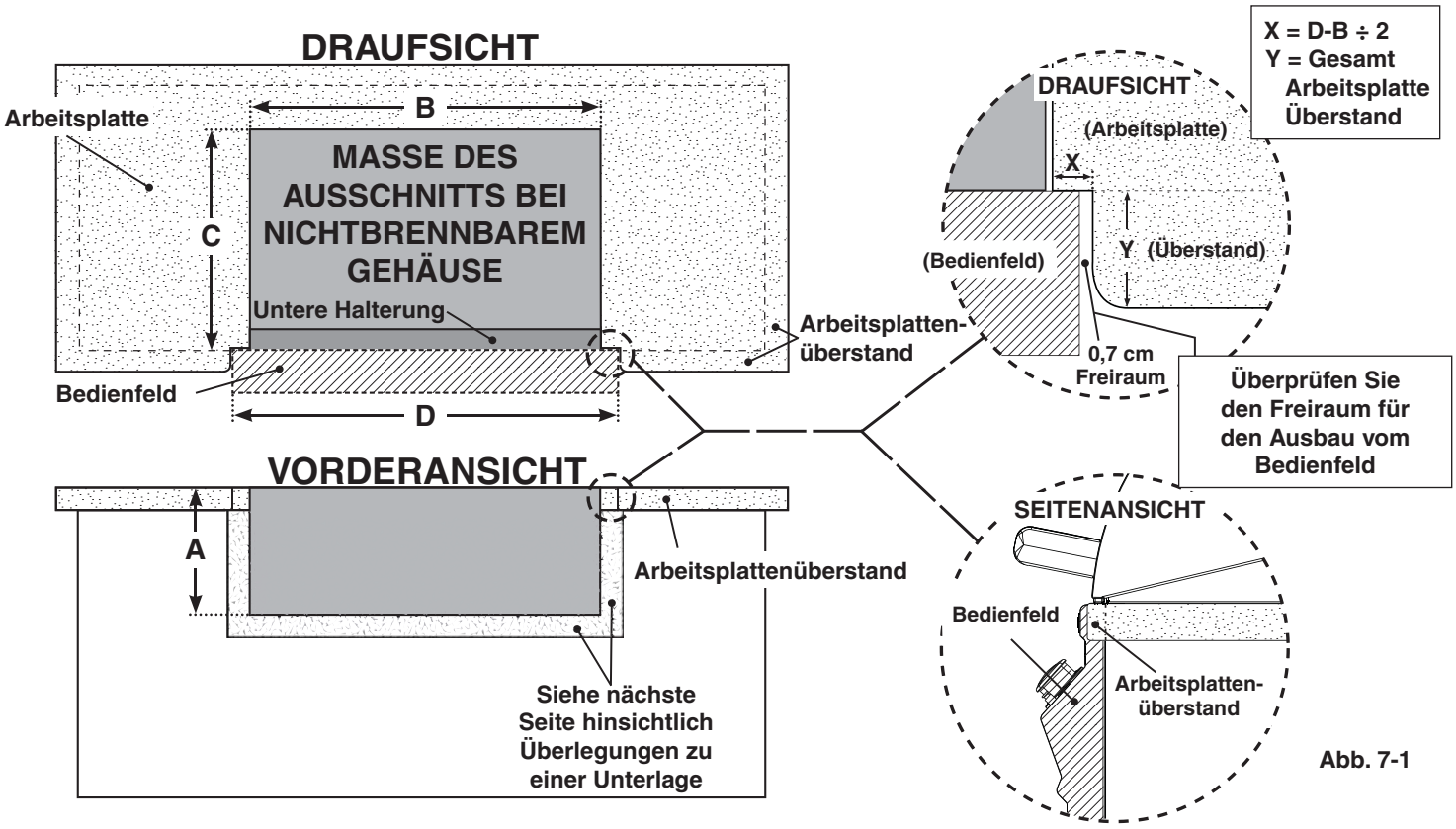


Abb. 7-1

ARBEITSPLATTENÜBERSTAND

Das Bedienfeld wurde entwickelt, um bündig mit der Gehäusevorderwand abzuschließen. Wenn die Arbeitsplatte des **nicht brennbaren Gehäuses** über die Vorderwand übersteht, also einen Überstand der Arbeitsplatte bewirkt, muss sie für die Breite des Bedienfelds bündig mit der Vorderwand ausgeschnitten werden, oder es muss eine Lücke gelassen werden, damit der vordere Abschnitt der linken und rechten Brandschutzwände des Grills sichtbar sind. Siehe Abbildungen oben.

Wichtig: FÜR IHRE SICHERHEIT müssen Sie Öffnungen im Inselgehäuse für die Entwässerung, Laufaustausch und Querlüftung in jedem Ablagebereich vorsehen, um für ein mögliches Leck bei den Gasanschlüssen, am Gerät oder der Propangasflasche vorbereitet zu sein. Siehe Abschnitt ANFORDERUNGEN AN DIE SCHUTZART für weitere Details.

UNTERLAGE

Beim Hinzufügen einer Unterlage an der Gehäusevorderwand (einschließlich Fliesen, Stein, usw.) müssen Sie Folgendes beachten:

Unterlage hinter dem Bedienfeld

Unterlage + Arbeitsplatte Ausschnitt „Vorne nach Hinten“ muss gleich Maß **sein. C** (Siehe vorherige Seite), wenn die Unterlage bündig hinter dem Bedienfeld sitzt.

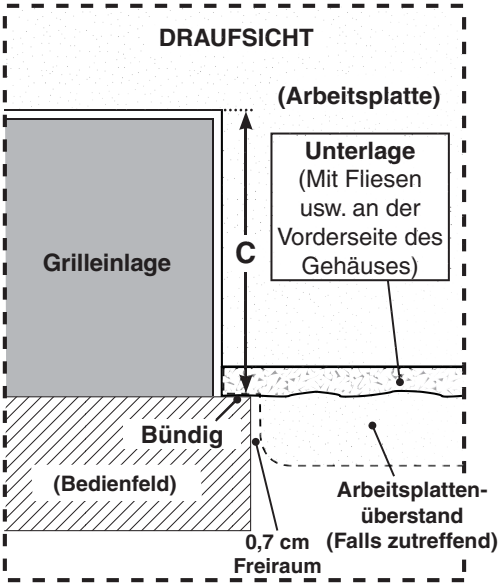


Abb. 8-1

Unterlage neben dem Bedienfeld

Jede zusätzliche Unterlage neben dem Bedienfeld braucht nicht bei der Dimensionierung berücksichtigt werden**. C** (Siehe vorherige Seite), es ist jedoch ein Freiraum von 0,7 cm auf jeder Seite (identisch mit dem Überstand) und unten erforderlich.

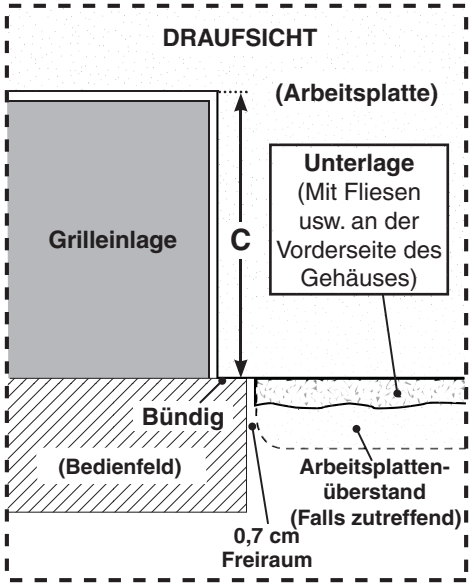


Abb. 8-2

MASSTABELLE EINBAUGRILL

Modell	Höhe (Von oben nach unten)		Breite (Von links nach rechts)		Tiefe (Von vorne nach hinten)
	Oberer Hängeschrank bis Oberkante (Mit Backofen)		Hängeschrank bis Hängeschrank **(G)**	Bedienfeld Breite **(H)**	Maximale Tiefe **(I)**
	Geöffnet **(E)**	Geschlossen **(F)**			
A430i	50,8 cm	33,1 cm	76,2 cm	67,3 cm	68 cm
A530i	59,7 cm	38,1 cm	76,2 cm	67,3 cm	75,6 cm
A540i	50,8 cm	33,1 cm	92,8 cm	82,6 cm	68 cm
A660i	59,7 cm	38,1 cm	92,8 cm	82,6 cm	75,6 cm
A790i	59,7 cm	38,1 cm	107,3 cm	97,2 cm	75,6 cm

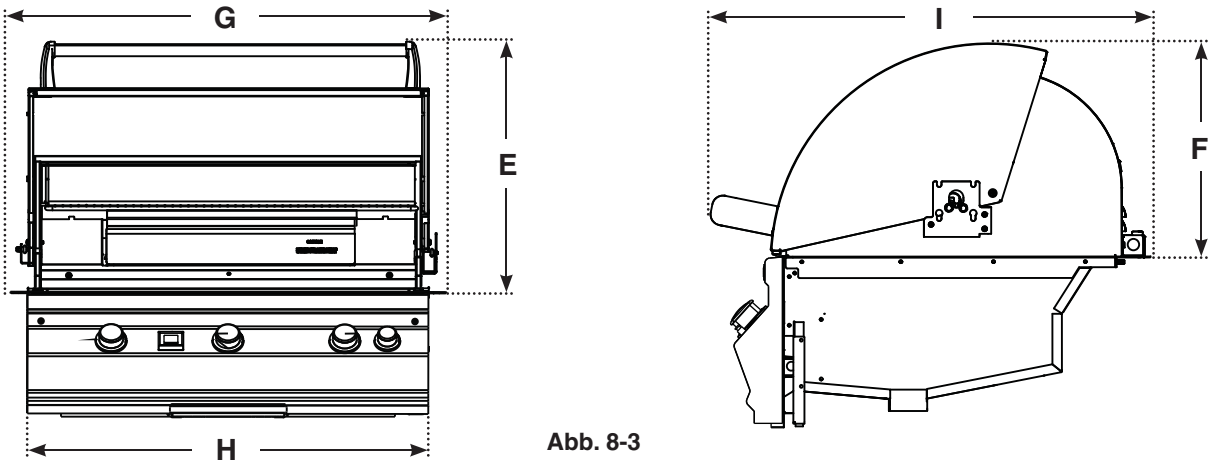


Abb. 8-3

TECHNISCHE DATEN DES MODELLS (Forts.)

Dieses Gerät muss mit dem entsprechenden Gas und dem richtigen Gasdruck betrieben werden. Eine Nichtbeachtung kann zu gefährlichen Situationen führen.

A430i	Propangaskategorie			Erdgaskategorie			
Eingangsdruck	$I_{3P(37)}$	$I_{3P(50)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	(G20) I_{2H} (20)	(G20) I_{2E} (20)	(G20/25) I_{2E+} (20/25)	(G25) I_{2L} (25)
Gesamtwärmeeintrag Hauptbrenner x 2	14,7 kW - 995 g/h	14,7 kW - 995 g/h	14.7 kW - 995 g/h	14,7 kW - 1375 l/h	14,7 kW - 1375 l/h	14,7/14,7 kW - 1375/1375 l/h	14,7 kW - 1375 l/h
Injektor (nächstgelegene Zulassungsgröße mm/Teilung)	1.4* / # 54	1.4 * / # 54	1.4 * / # 54	2.3 / # 42	2.3 / # 42	2.3 / # 42	2.3 / # 42
Wärmeeintrag hinterer Brenner	3,7 kW - 249 g/h	3,7 kW - 249 g/h	3.7 kW - 249 g/h	3,7 kW - 344 l/h	3,7 kW - 344 l/h	3,7/3,7 kW - 344/344 l/h	3,7 kW - 344 l/h
Injektor (nächstgelegene Zulassungsgröße mm/Teilung)	1.0 / # 59	1.0 / # 59	1.0 / # 59	1.6 / # 52	1.6 / # 52	1.6 / # 52	1.6 / # 52

A530i	Propangaskategorie			Erdgaskategorie			
Eingangsdruck	$I_{3P(37)}$	$I_{3P(50)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	(G20) I_{2H} (20)	(G20) I_{2E} (20)	(G20/25) I_{2E+} (20/25)	(G25) I_{2L} (25)
Gesamtwärmeeintrag Hauptbrenner x 2	17,6 kW - 1195 g/h	17,6 kW - 1195 g/h	17.6 kW - 1195 g/h	17,6 kW - 1150 l/h	17,6 kW - 1650 l/h	17,6/17,6 kW - 1650/1650 l/h	17,6 kW - 1650 l/h
Injektor (nächstgelegene Zulassungsgröße mm/Teilung)	1.5* / # 53	1.5* / # 53	1.5* / # 53	1.5 / # 40	1.5 / # 40	1.5 / # 40	1.5 / # 40
Wärmeeintrag hinterer Brenner	3,7 kW - 249 g/h	3,7 kW - 249 g/h	3.7 kW - 249 g/h	3,7 kW - 344 l/h	3,7 kW - 344 l/h	3,7/3,7 kW - 344/344 l/h	3,7 kW - 344 l/h
Injektor (nächstgelegene Zulassungsgröße mm/Teilung)	1.0 / # 59	1.0 / # 59	1.0 / # 59	1.0 / # 52	1.0 / # 52	1.0 / # 52	1.0 / # 52

A540i	Propangaskategorie			Erdgaskategorie			
Eingangsdruck	$I_{3P(37)}$	$I_{3P(50)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	(G20) I_{2H} (20)	(G20) I_{2E} (20)	(G20/25) I_{2E+} (20/25)	(G25) I_{2L} (25)
Gesamtwärmeeintrag Hauptbrenner x 3	17,6 kW - 1195 g/h	17,6 kW - 1195 g/h	17.6 kW - 1195 g/h	17,6 kW - 1650 l/h	17,6 kW - 1650 l/h	17,6 /17,6 kW - 1650/1650 l/h	17,6 kW - 1650 l/h
Injektor (nächstgelegene Zulassungsgröße mm/Teilung)	1.3 * / # 55	1.3 * / # 55	1.3 * / # 55	2.2 / # 44	2.2 / # 44	2.2 / # 44	2.2 / # 44
Wärmeeintrag hinterer Brenner	5,1 kW - 348 g/h	5,1 kW - 348 g/h	5.1 kW - 348 g/h	5,1 kW - 481 l/h	5,1 kW - 481 l/h	5,1/5,1 kW - 481/481 l/h	5,1 kW - 481 l/h
Injektor (nächstgelegene Zulassungsgröße mm/Teilung)	1.1 / # 57	1.1 / # 57	1.1 / # 57	1.9 / # 49	1.9 / # 49	1.9 / # 49	1.9 / # 49

A660i	Propangaskategorie			Erdgaskategorie			
Eingangsdruck	$I_{3P(37)}$	$I_{3P(50)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	(G20) I_{2H} (20)	(G20) I_{2E} (20)	(G20/25) I_{2E+} (20/25)	(G25) I_{2L} (25)
Gesamtwärmeeintrag Hauptbrenner x 3	22 kW - 1493 g/h	22 kW - 1493 g/h	22 kW - 1493 g/h	22 kW - 2062 l/h	22 kW - 2062 l/h	22/22 kW - 2062/2062 l/h	22 kW - 2062 l/h
Injektor (nächstgelegene Zulassungsgröße mm/Teilung)	1.4* / # 54	1.4* / # 54	1.4* / # 54	2.3 / # 42	2.3 / # 42	2.3 / # 42	2.3 / # 42
Wärmeeintrag hinterer Brenner	5,1 kW - 348 g/h	5,1 kW - 348 g/h	5.1 kW - 348 g/h	5,1 kW - 481 l/h	5,1 kW - 481 l/h	5,1 kW - 481 l/h	5,1 kW - 481 l/h
Injektor (nächstgelegene Zulassungsgröße mm/Teilung)	1.1 / # 57	1.1 / # 57	1.1 / # 57	1.9 / # 49	1.9 / # 49	1.9 / # 49	1.9 / # 49

A790i	Propangaskategorie			Erdgaskategorie			
Eingangsdruck	$I_{3P(37)}$	$I_{3P(50)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	(G20) I_{2H} (20)	(G20) I_{2E} (20)	(G20/25) I_{2E+} (20/25)	(G25) I_{2L} (25)
Gesamtwärmeeintrag Hauptbrenner x 3	28,1 kW - 1911 g/h	28,1 kW - 1911 g/h	28.1 kW - 1911 g/h	28,1 kW - 2640 l/h	28,1 kW - 2640 l/h	28,1/28,1 kW - 2640/2640 l/h	28,1 kW - 2640 l/h
Injektor (nächstgelegene Zulassungsgröße mm/Teilung)	1.5* / # 53	1.5* / # 53	1.5* / # 53	2.6 / # 38	2.6 / # 38	2.6 / # 38	2.6 / # 38
Wärmeeintrag hinterer Brenner	5,9 kW - 398 g/h	5,9 kW - 398 g/h	5.9 kW - 398 g/h	5,9 kW - 550 l/h	5,9 kW - 550 l/h	5,9/5,9 kW - 550/550 l/h	5,9 kW - 550 l/h
Injektor (nächstgelegene Zulassungsgröße mm/Teilung)	2.2 / # 56	2.2 / # 56	2.2 / # 56	2.2 / # 44	2.2 / # 44	2.2 / # 44	2.2 / # 44

INFORMATIONEN ZUR GRILLWARTUNG UND SICHERHEIT

1. Der Freiluftgrill und seine Umgebung MÜSSEN freigehalten werden von brennbaren Stoffen wie Benzin, Gartenabfällen, Holz usw.
2. Der Luftstrom durch den Belüftungsraum unter dem Bedienfeld darf nicht behindert werden.
3. **Bei der Verwendung von Propangas:**
   a. **Die erforderlichen Lüftungsöffnungen im Gehäuse müssen frei von Fremdkörpern sein. Beachten Sie den Abschnitt SICHERHEITSHINWEISE FÜR PROPANGAS.**
   b. **Die Gasflasche, der Regler und der Gummischlauch müssen in einem Ort aufbewahrt werden, an dem die Temperatur 51°C (125°F) nicht überschreitet.**
4. Die Flammen müssen auf jeden Brenner gleichmäßig entlang dem gesamten Brenner mit ruhiger Flamme (meistens blau) brennen. Wenn die Brennerflammen nicht normal sind, überprüfen Sie die Düse und die Brenner-/Venturirohre auf Insekten und Insektennester und reinigen Sie diese bei Bedarf. Ein verstopfter Schlauch kann zu einem Feuer unter dem Grill führen. Ein korrektes Flammenmuster gewährleistet einen sicheren Betrieb und optimale Leistung.
5. Der Gashahn in der Gasleitung oder der Gasflaschenhahn muss stets geschlossen werden, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.
6. Die Tropfenauffanglöcher müssen sauber und frei sein. Übermäßige Fettablagerungen können zu einem Fettbrand führen.
7. Die Abdeckung vom hinteren Brenner muss vor dem Gebrauch des Brenners entfernt werden.
8. Im Falle eines Fettbrandes;

- Wenn es gefahrlos möglich ist, drehen Sie alle Regelknöpfe auf die Position OFF (AUS).
- Schließen Sie den Gashahn an der Gasflasche oder am Gasversorgungsnetz.
- Halten Sie alle Personen in einem sicheren Abstand vom Grill und warten Sie, bis das Feuer ausgebrannt ist.
- Schließen Sie nicht die Haube.
- LÖSCHEN SIE DEN BRAND NIEMALS MIT WASSER, WENN EIN FEUERLÖSCHER VERWENDET WIRD, SOLLTE ES EIN PULVERLÖSCHER SEIN.

WARNUNG: Bedecken Sie NIEMALS *ganz* die Koch- oder Grillfläche mit Kuchenblechen oder Pfannen. Wenn sich die Verbrennungshitze unter der Kochfläche staut, kann Überhitzung auftreten und die Brenner nicht richtig funktionieren.

ACHTUNG: Spritzen Sie niemals Wasser an ein heißes Gasgerät.

Die Seriennummer des Grills befindet sich auf der Unterseite des Tropfschalengriffs. Es wird empfohlen, die Tropfschale zunächst herauszunehmen und zu reinigen/ihren Inhalt zu entleeren, und danach umzudrehen, um die Seriennummer abzulesen. Das Gerätetypenschild befindet sich auf der Innenseite vom Bedienfeld.

VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

Die Installation muss von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

Dieser Grill ist nur für die Benutzung im Freien gedacht. Benutzen Sie diesen Grill **NICHT** in einem Gebäude, Garage, geschlossenem Raum oder unter einer Überdachung aus **brennbaren** Materialien.

Siehe Abschnitt ABGASKANAL AUSBAUEN auf der folgenden Seite für Informationen zur Installation unter einer nicht brennbaren Überdachung.

Benutzen Sie diesen Grill **NICHT** in oder auf einem Freizeitfahrzeug oder Boot.

Important: Bei der Installation dieses Grills in einer Umgebung mit brennbaren Materialien muss die richtige R.H. Peterson Isoliereinlage verwendet werden.

Important: **Beachten Sie die Informationen weiter unten, um sicherzustellen, dass alle erforderlichen Freiräume eingehalten werden.**

Der Grill muss IMMER einen Mindestabstand von 50 cm zu brennbaren *Materialien/Gegenständen* haben.

Bauliche Anforderungen an eine Überdachung (falls zutreffend)

Zwischen der Arbeitsplatte und der **nicht brennbaren** Überdachung ist ein Zwischenraum von 182,9 cm (Abb. 11-1) erforderlich.

Seiten- und Rückwandabstände

Für die Mindestabstände zwischen dem Grill und jeder Seiten- und Rückwand muss Ihr Grill eine (oder mehrere) der folgenden Anordnungen erfüllen:

A. Der Abstand zwischen Grill und fester, nicht brennbarer Wand (*z. B. Ziegelmauerwerk, siehe Abb. 11-2*)

- Der Grill muss rechts, links und hinten einen Mindestabstand von jeder nicht brennbaren Wand von 10,2 cm haben. (Zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung und Vermeidung einer gefährlichen Überhitzung.)

B. Der Abstand zwischen dem Grill und einer geschützten brennbaren Wand

(z. B. eine nicht brennbare Wand als Barriere vor einer brennbaren Wand. Dies kann durch Ziegel oder einen Metallbolzen mit nicht brennbarer Unterlage, siehe Abb. 11-3, erreicht werden.)

- Der Grill muss rechts, links und hinten einen Mindestabstand von mindestens 35,6 cm von der geschützten brennbaren Wand haben. (Eine 10,2 cm starke Schicht aus einem feuerfesten Material plus noch ein Abstand von 25,4 cm zwischen dem Grill und der geschützten Wand.)

C. Der Abstand zwischen Grill und brennbarer Wand

- Der Grill muss von jeder brennbaren Wand rechts, links und hinten mindestens einen Abstand von 50 cm aufweisen (siehe Abb. 11-4).

Fliesenspiegel (sofern vorhanden)

Wenn ein nicht brennbarer Fliesenspiegel vorhanden ist, muss von der Rückseite des Grills ein Abstand von mindestens 10,2 cm vorhanden sein (um eine ausreichende Belüftung zu ermöglichen und eine gefährliche Überhitzung zu verhindern). Siehe Abb. 11-5.

Important: Dieser Abstand von 10,2 cm bis zum Fliesenspiegel muss zuerst erfüllt werden. Die nicht brennbare Wand darf erst dahinter beginnen.

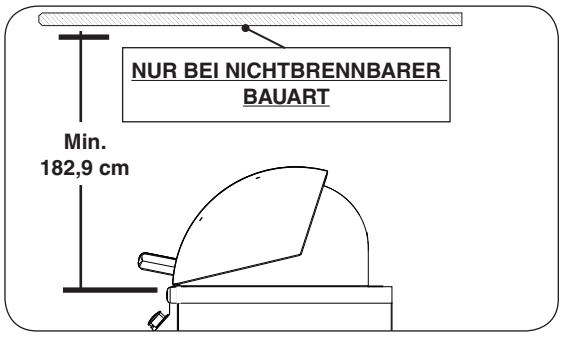


Abb. 11-1 Anforderungen an die Überdachung

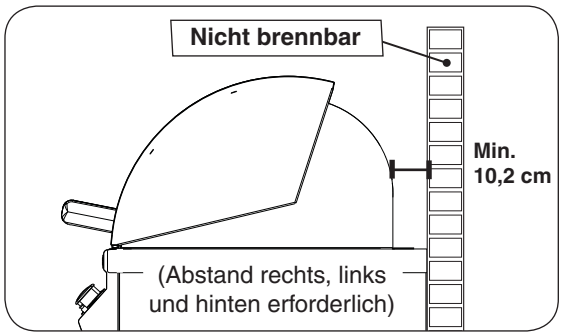


Abb. 11-2 Freiraum **'A'** Diagramm

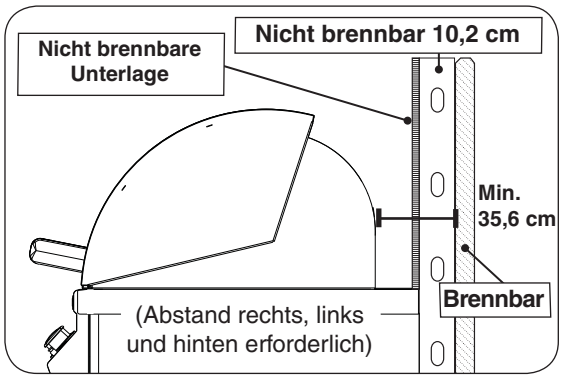


Abb. 11-3 Freiraum **'B'** Diagramm

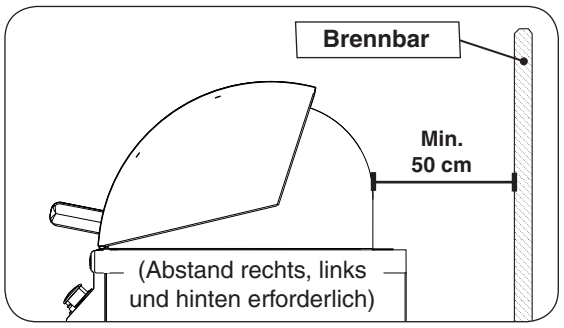


Abb. 11-4 Freiraum **'C'** Diagramm

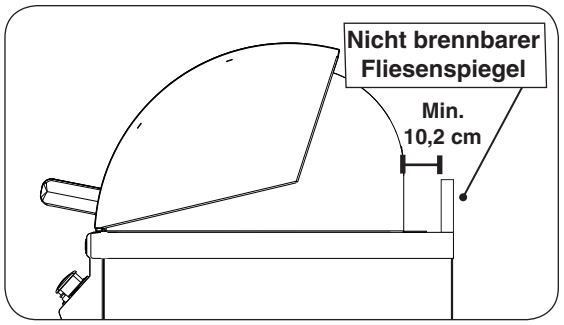


Abb. 11-5 Freiraum bei Fliesenspiegel

Das Bedienfeld **MUSS** für Wartungsarbeiten abnehmbar sein (siehe ERSATZTEILLISTE).

STELLEN SIE EINEN ORDNUNGSGEMÄSSEN VERBRENNUNGSLUFT- UND KÜHLLUFTSTROM SICHER

Eine ausreichende Belüftung (Abb. 12-1) für den Grill MUSS gewährleistet sein, damit er wie vorgesehen funktioniert. Wenn der Luftstrom blockiert wird, führt dies zu einer Überhitzung und schlechten Verbrennung. Blockieren Sie nicht den 2,5 cm (1 Zoll) breiten Lufteinlass am unteren Rand des Bedienfelds oder mehr als 75 % der Grillrostoberfläche mit Pfannen und Kuchenblechen.

Hinweis: Der 2,5 cm (1 Zoll) breite Luftraum ermöglicht auch den Zugang zur Tropfschale.

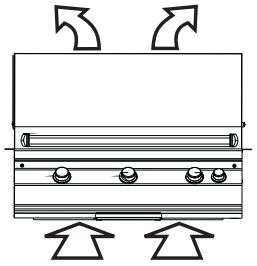


Abb. 12-1 - Lüftungsplan

ABGASKANAL AUSBAUEN

Wenn der Grill unter einer Überdachung installiert ist, **muss diese aus nicht brennbarem Material bestehen.**

Eine Dunstabzugshaube in der Überdachung wird empfohlen. Siehe unten.

Bei Verwendung einer Dunstabzugshaube:

Über dem Grillrostbereich muss sich eine Abzugshaube (mit einer Entlüftungsöffnung) größer als die Kochfläche befinden. Siehe Herstellerangaben. Hierzu ist ein Abluftventilator mit einer Leistung von 472 Litern pro Sekunde (1.000 CFM - Kubikfuß pro Minute) oder mehr erforderlich, um Rauch und andere Grillnebenprodukte aus dem Bereich unter der Abzugshaube effektiv zu entfernen.

DIESES GERÄT DARF SICH <u>NICHT</u> IN EINEM VÖLLIG GESCHLOSSENEN BEREICH, GLEICH WELCHER ART, BEFINDEN.

FALSCH

Hintere Ofendeckelentlüftung

SIE MÜSSEN DIE HINTERE OFENENTLÜFTUNG VOR DEM VORHERRSCHENDEN WIND SCHÜTZEN

Abb. 12-1

RICHTIG

STELLEN SIE DEN GRILL SO AUF, DASS DER VORHERRSCHENDE WIND AUF DIE VORDERSEITE DES GRILLS BLÄST

Abb. 12-2

ANFORDERUNGEN AN DIE GASVERSORGUNGSROHRLEITUNG

Für ein Erdgas- oder festinstalliertes Haushaltspropangassystem ist ein ½ Zoll (1,3 cm) oder ¾ Zoll (1,9 cm) schwarzes Stahlrohr oder ein gemäß den örtlichen Vorschriften zugelassenes Rohr für die Gasleistung zur Versorgung des Gerätes erforderlich. Kontaktieren Sie Ihr örtliches Gasversorgungsunternehmen. Schließen Sie diese Leitung mit dem erforderlichen CE-zugelassenen Edelstahl-Flex-Anschluss (siehe Anhang) an. Ein NPT-Adapter für ein ½ Zoll (1,3 cm) Rohr liegt bei. **Verwenden Sie im Grillgehäuse KEINEN Gummischlauch.** Benutzen Sie nur Verbindungen, die resistent gegen alle Gase sind und mit entsprechenden Fittings, außer Bördelverschraubungen, ausgestattet sind. Achten Sie darauf, jede Verbindung fest anzuziehen.

Hinweis: Wenn das ½ Zoll (1,3 cm) Rohr mit **Erdgas** verwendet wird, sollte seine Länge 6,1 m (20 Zoll) nicht überschreiten.

Wichtig: Ein externer Gashahn (mit abnehmbarem Schlüssel) in der Gasleitung ist für Ihre Sicherheit erforderlich, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist. Dieser erleichtert auch die Wartung.

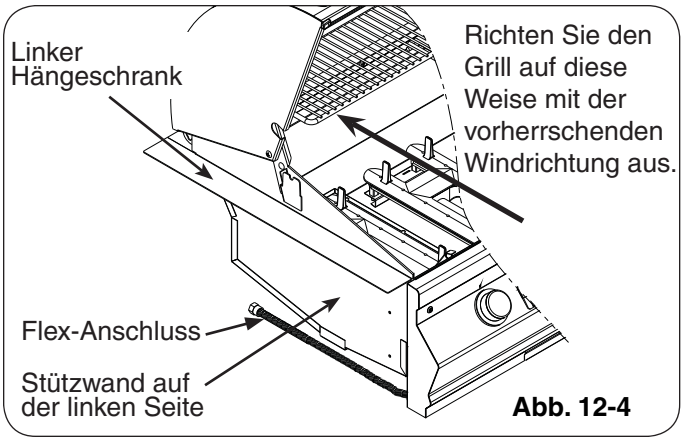

Linker Hängeschrank
Richten Sie den Grill auf diese Weise mit der vorherrschenden Windrichtung aus.
Flex-Anschluss
Stützwand auf der linken Seite

Abb. 12-4

ACHTUNG: Wenn der Wind in oder über die hintere Ofendeckelöffnung (Abb. 12-2) bläst, kann eine schlechte Leistung und/ oder gefährliche Überhitzung auftreten. Richten Sie den Grill so aus, dass die vorherrschende Windrichtung auf die Vorderseite des Grills bläst (Abb. 12-3).

ANFORDERUNGEN AN DIE SCHUTZART

Die Anforderungen an die Schutzart können je nach Region unterschiedlich sein. Beachten Sie alle örtlichen Vorschriften beim Bau Ihres Gehäuses.

LÜFTUNG

FÜR IHRE SICHERHEIT müssen Sie im Gehäuse die unten genannten Öffnungen für Entwässerung, Luftaustausch und Querlüftung vorsehen, um für ein mögliches Leck bei den Gasanschlüssen oder der Propangasflasche vorbereitet zu sein.

Eine Seite des Gehäuses kann nach außen vollständig offen gelassen werden, ODER es müssen 4 (minimum) Lüftungsöffnungen geschaffen werden:

Jeweils zwei der Öffnungen müssen sich auf der obersten Ebene (ca. 10,2 cm unterhalb der Arbeitsplatte) und an den gegenüberliegenden Wänden des Gehäuses befinden. Jeweils 2 weitere Öffnungen müssen sind am Boden (2,5 cm oder weniger über dem Boden) und in den gegenüberliegenden Seiten des Gehäuses befinden. **Jede Öffnung muss einen freien Querschnitt von mindestens 64,5 cm² aufweisen.** Um die ordnungsgemäße Belüftung zu gewährleisten, können Sie eine Reihe von Bohrungen durchführen. Meiden Sie dabei den Mörtel der Mauerwerksfugen und ersetzen Sie einen Ziegelstein mit einem eisernen Siebgewebe ein oder verwenden Sie, wie abgebildet, RHP-Lüftungspaneele. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

Wenn der Boden im Gehäuse angehoben wird und der Raum unterhalb des Gehäuses zur Außenseite geöffnet ist, können sich die unteren Lüftungsöffnungen im Boden befinden. Referenz Abb. 13-1.

HALTEN SIE DIE LÜFTUNGSÖFFNUNGEN UND DEN BEREICH UM DAS GEHÄUSE STETS SAUBER UND FREI VON HINDERNISSEN.

Hinweis: Wenn das Gehäuse gegen eine Rückwand montiert wird, müssen sich die Lüftungsöffnungen an den Seitenwänden des Gehäuses befinden.

WARNUNG: Die Lüftungsöffnungen in den Seitenwänden dürfen nicht in direkter Verbindung mit dem Gehäuse des Outdoor-Kochgas-Gerätes stehen.

WENN EINE PROPANGASFLASCHE VERWENDET WIRD

Wenn im Inneren des Gehäuses eine Propangasflasche installiert wird, **MUSS** den folgenden Richtlinien gefolgt werden. ANDERNFALLS KANN ES ZU SCHÄDEN AN IHREM GERÄT UND/ODER PERSONENSCHÄDEN KOMMEN. Referenz Abb. 13-2 für ein Beispiel.

- An den Grill darf nur eine CE-zugelassene Schraubverbindung aus Edelstahl angeschlossen werden.
- Der Regler/Schlauchleitung, die von der Propangasflasche kommt, darf nur an den oben genannten Grill Flex-Anschluss angeschlossen werden. Schließen Sie den Regler/die Schlauchleitung **NICHT direkt am Grill an.** Hierzu ist ein Adapter erforderlich.
- Zum Schutz des Reglers/der Schlauchleitung und des Propangasflaschenventils muss ein Hitzeschild installiert werden.
- **RHP bietet eine Propangasflaschentür mit Gasflaschenträger passend für die gemäß den Anforderungen installierte Gasflasche an. Siehe Abb. 13-3.**

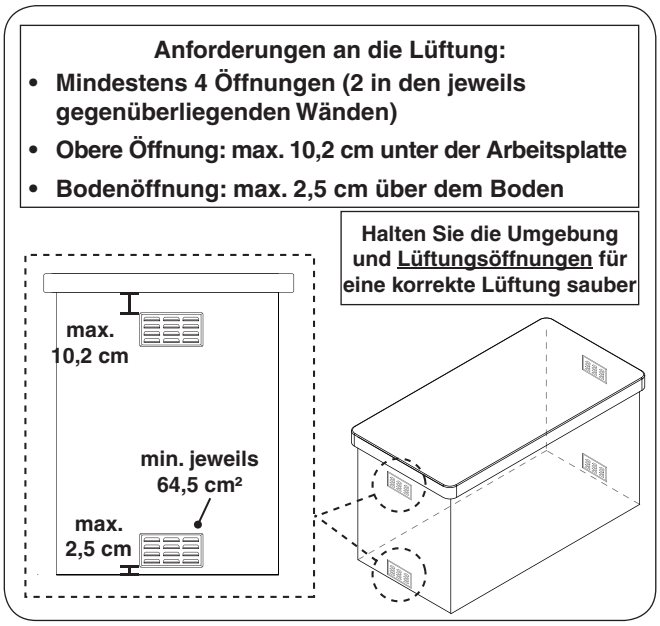

Anforderungen an die Lüftung:
• Mindestens 4 Öffnungen (2 in den jeweils gegenüberliegenden Wänden)
• Obere Öffnung: max. 10,2 cm unter der Arbeitsplatte
• Bodenöffnung: max. 2,5 cm über dem Boden
Halten Sie die Umgebung und Lüftungsöffnungen für eine korrekte Lüftung sauber
max. 10,2 cm
min. jeweils 64,5 cm²
max. 2,5 cm

Abb. 13-1 Lüftungsdetail

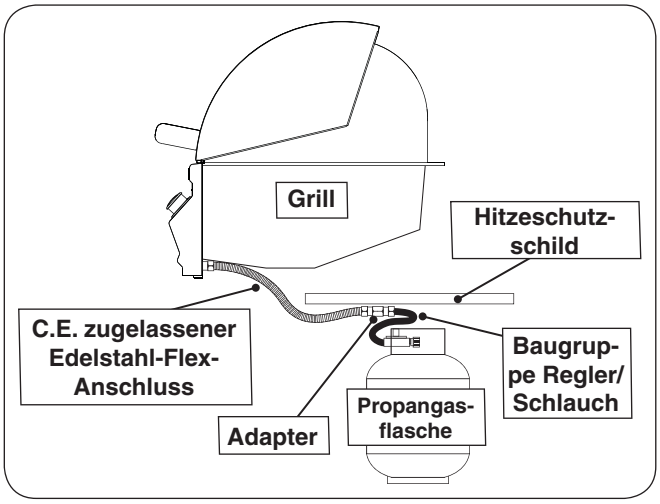


Abb. 13-2 Anordnung Propangasflasche

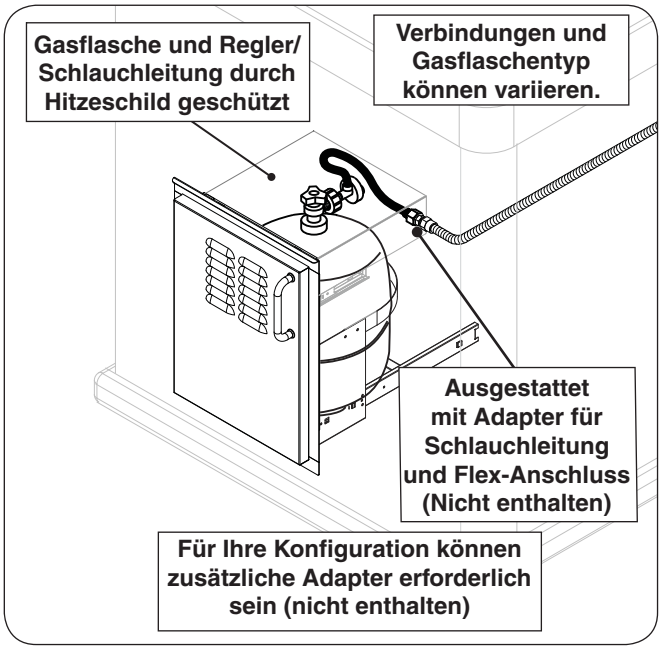

Gasflasche und Regler/ Schlauchleitung durch Hitzeschild geschützt
Verbindungen und Gasflaschentyp können variieren.
Ausgestattet mit Adapter für Schlauchleitung und Flex-Anschluss (Nicht enthalten)
Für Ihre Konfiguration können zusätzliche Adapter erforderlich sein (nicht enthalten)

Abb. 13-3 Optionale RHP-Tür mit Gasflaschenhalterung

SICHERHEITSHINWEISE FÜR PROPANGAS

WENN DIESES GERÄT MIT PROPANGAS BETRIEBEN WIRD, MÜSSEN ALLE HINWEISE UND WARNUNGEN BEACHTET WERDEN. ANDERNFALLS KANN ES ZU EINEM BRAND ODER EINER EXPLOSION KOMMEN, DIE SCHWERE VERLETZUNGEN ODER GAR DEN TOD ZUR FOLGE HABEN KÖNNEN.

WARNUNG

Dieses Outdoor-Gasgerät, sein Gehäuse und das Propangasflaschengehäuse, sofern vorhanden, MÜSSEN in Übereinstimmung mit den örtlichen Bau- und Sicherheitsvorschriften installiert und entlüftet werden und sollten von Vertretern der örtlichen Behörden abgenommen werden. Dieses Gerät MUSS entsprechend den nachstehenden Informationen installiert und betrieben werden.

DIE UNGENÜGENDE LÜFTUNG DES GEHÄUSES KANN ZU EINEM BRAND ODER EINER EXPLOSION FÜHREN, DIE SCHWERE VERLETZUNGEN ODER GAR DEN TOD ZUR FOLGE HABEN KÖNNEN.

Bei der Verwendung von **Propangas**:

- **Propangas** (auch **LPG** genannt) ist schwerer als Luft und sammelt sich in einem unzureichend belüfteten Raum oder Grube im Boden an.
- Ein undichter Gasanschluss oder unbeabsichtigt offen gelassener Gashahn wird eine Gefahr darstellen.
- Wenn sich eine mit **Propangas** gefüllte Grube entzündet, wird es zu einer Explosion kommen. Eine ausreichende Entlüftung in Bodenhöhe oder am tiefsten Punkt, an dem sich Gas ansammeln könnte, wird diese Gefahr beseitigen.

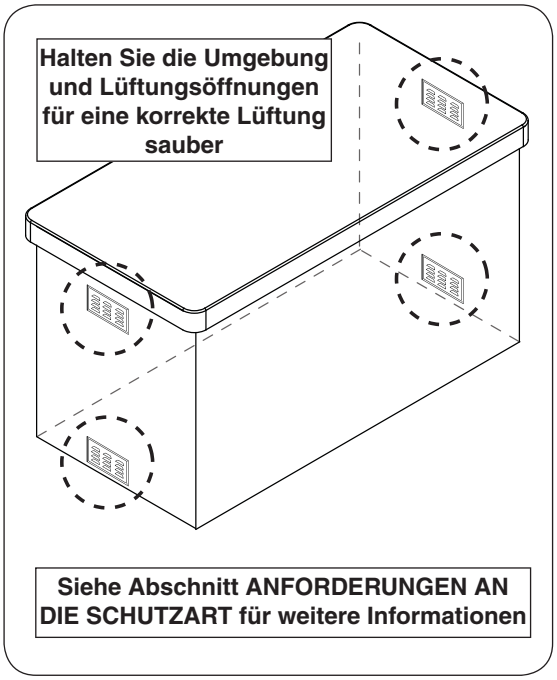

Halten Sie die Umgebung und Lüftungsöffnungen für eine korrekte Lüftung sauber
Siehe Abschnitt ANFORDERUNGEN AN DIE SCHUTZART für weitere Informationen

Abb. 14-1 Lüftungsdetail

Beachten Sie den Abschnitt ANFORDERUNGEN AN DIE SCHUTZART, die örtlich geltenden Vorschriften, sowie die Vorschriften des Gasversorgungsunternehmens (oder fragen Sie einen Installateur für Gasanlagen) für die **ausreichende Entlüftung** Ihrer Installation.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE INSTALLATION

DIESES GERÄT MUSS IN EINER WEISE INSTALLIERT WERDEN, DASS DIE ERFORDERLICHEN LÜFTUNGSÖFFNUNGEN DES GERÄTES IMMER, UNABHÄNGIG VON DEN WITTERUNGSBEDINGUNGEN, SAUBER UND FREI VON HINDERNISSEN SIND. Siehe Abschnitt ANFORDERUNGEN AN DIE SCHUTZART für weitere Details.

Wichtig: FÜR IHRE SICHERHEIT müssen Sie im Gehäuse Öffnungen für Entwässerung, Luftaustausch und Querlüftung vorsehen, um für ein mögliches Leck bei den Gasanschlüssen oder den Propangasflaschen vorbereitet zu sein. Siehe Abb. 14-1 und Abschnitt ANFORDERUNGEN AN DIE SCHUTZART für weitere Informationen.

Die Gasflasche, der Regler und der Gummischlauch müssen an einem Ort aufbewahrt werden, an dem die Temperatur 51 °C (125 °F) nicht überschreitet.

WENN IM INNEREN DES GEHÄUSES EINE PROPANGASFLASCHE INSTALLIERT WIRD, MÜSSEN DIE RICHTLINIEN IM ABSCHNITT ANFORDERUNGEN AN DIE SCHUTZART BEFOLGT WERDEN.

DAS GERÄT AUF SICHERE UND KORREKTE ART UND WEISE BETREIBEN

Stellen Sie, jedes Mal, wenn Sie das Gerät benutzen, sicher, dass:

1. Der Bereich um das Gehäuse sauber und frei von brennbaren Materialien, Benzin und brennbaren Dämpfen/Flüssigkeiten ist.
2. Die Luftströmung durch die Lüftungsöffnungen im Gehäuse nicht blockiert wird.
3. Der Schlauch überprüft wurde (sofern vorhanden). Siehe Abschnitt SICHERE BENUTZUNG UND WARTUNG VON PROPANGASFLASCHEN.

Lagern Sie **KEINE** brennbaren Materialien, Benzin und andere brennbare Dämpfe/Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes. Halten Sie ausreichend Platz für Wartung und Betrieb bereit.

VORBEREITUNG DER ARBEITSPLATTE

Beachten Sie Tabelle 1 für die Maße des Ausschnitts bei nicht brennbarer Ummantelung. Im Fall, dass die Tragkonstruktion entzündlich ist, muss eine Isoliereinlage von RHP verwendet werden. Beachten Sie, bevor Sie mit der Installation beginnen, die Anweisungen der Zwischenlage hinsichtlich der Maße und der zusätzlichen Installationsinformationen.

Dieser Freiluft-Einbaugrill muss vom Edelstahlträger, der vom oberen Abschnitt des Grills kommt, getragen werden. Der Träger liegt auf der linken, rechten und der Rückseite der Arbeitsplatte und auf den beiden vorderen Trägern mit verstellbaren Schrauben unter dem Bedienfeld an der linken und rechten Seite auf (siehe Abb. 15-3).

Das Bedienfeld wurde so ausgelegt, dass es bündig mit der Gehäuse-Vorderwand abschließt (siehe Abb. 15-2). Wenn die nicht brennbare Arbeitsplatte über die Vorderwand übersteht, ergibt sich ein Überstand der Arbeitsplatte (siehe Fig. 15-1). Sie muss über die Breite des Bedienfelds bündig mit der Vorderwand geschnitten werden, oder es muss eine Lücke zwischen den linken und rechten Grillbrandschutzwänden freigelassen werden. Siehe den Abschnitt TECHNISCHE DATEN DES MODELLS.

Hinweis: Es ist nicht erforderlich, das Bedienfeld oder die Regelknöpfe für die Installation des Geräts zu entfernen.

AN DIE GASVERSORGUNG ANSCHLIESSEN

Hier wird der britische Gasanschluss beschrieben. Beachten Sie die Abschnitte ALLGEMEINE EU-GASANSCHLÜSSE auf den folgenden Seiten für andere Anschlüsse.

Wenn eine Propangasflasche im Inneren der Ummantelung installiert ist, MÜSSEN **die Richtlinien in der Anlage ANFORDERUNGEN AN DIE SCHUTZART** befolgt werden.

ACHTUNG: Verwenden Sie innerhalb der Ummantelung nur CE zugelassene Edelstahl-Flex-Anschlüsse.

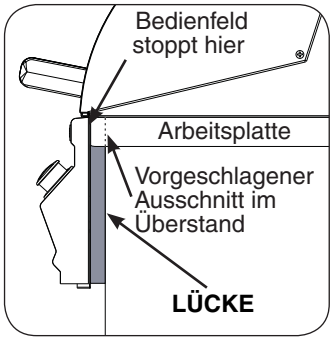


Abb. 15-1

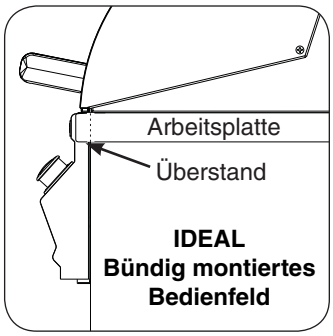


Abb. 15-2

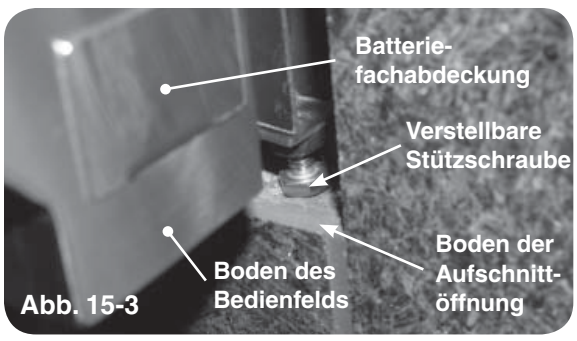


Abb. 15-3

WARNUNG

Ein Gummi- oder Kunststoff-Anschluss wird brechen oder lecken, wodurch es zu einer Explosion oder zu schweren Verletzungen kommen kann, wenn diese innerhalb des Gerätegehäuses verwendet werden.

a. Befestigen Sie bei geschlossenem Gashahn an der Gasversorgung (AUS) (•) den Gasleitungsadapter (falls noch nicht installiert) am werkseitig installierten Adapter auf dem Flex-Anschluss, der aus dem Grill führt.

b. Bei Flüssiggasinstallationen;

Befestigen Sie den Gasreglerschlauch an den Gasleitungsadapter (siehe Abb. 15-4).

Bei Erdgasinstallationen;

Befestigen Sie den Schlauchtüllenadapter am zuvor in Schritt **a.** installierten Gasleitungsadapter. Drücken Sie danach den Gasversorgungsschlauch ganz in den Schlauchtüllenadapter, wobei Sie sicherstellen müssen, dass der Klemmring fest darauf sitzt. (Klemmring und Schlauch sind nicht im Lieferumfang enthalten). Siehe Abb. 15-4.

c. Stellen Sie alle Brennerregelknöpfe auf die Position **AUS (•)** . Öffnen Sie den Gashahn der Gasversorgung. Überprüfen Sie danach sorgfältig *alle* Gasanschlüsse mit einer Bürste und Seifenwasser (50:50) vor dem Anzünden auf Dichtheit. VERWENDEN SIE NIEMALS EIN STREICHHOLZ ODER OFFENE FLAMME FÜR DIE DICHTIGKEITSPRÜFUNG.

d. Schieben Sie den Grill an seinen Platz. Klemmen, knicken oder beschädigen Sie dabei nicht die Gasanschlussleitung.

e. Drehen der Stützschrauben nach links, um das Gerät auf der entsprechenden Seite anzuheben, oder nach rechts, um es abzusenken. Benutzen Sie, wenn erforderlich, einen 11 mm Maulschlüssel. Siehe Abb. 15-3.

Wichtig: Drehen Sie die Stützschrauben nicht so weit heraus, dass ein Teil der Aufhängung aus der Arbeitsplatte heraus gehoben wird.

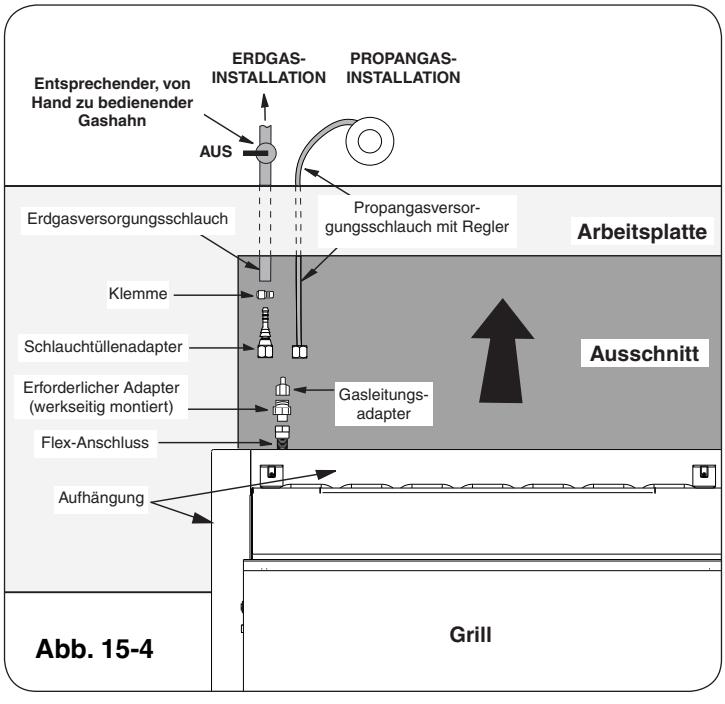


Abb. 15-4

AROMAROST INSTALLIEREN

Legen Sie die Aromaroste direkt auf die Bolzen vom Brenner. Die Aromaroste ermöglichen die gleichmäßige Verteilung der Hitze der Brenner im Garbereich. Sie sind aus Edelstahl und erhitzen und kühlen sich schnell ab, so dass Ihr Grill sehr schnell auf die von Ihnen durchgeführten Änderungen der Grilltemperatur reagiert. Sie sind rostbeständig und können mit einem normalen Ofenreiniger gesäubert werden. Nach der Benutzung wird eine Verfärbung sichtbar. Dies ist bei Edelstahl normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

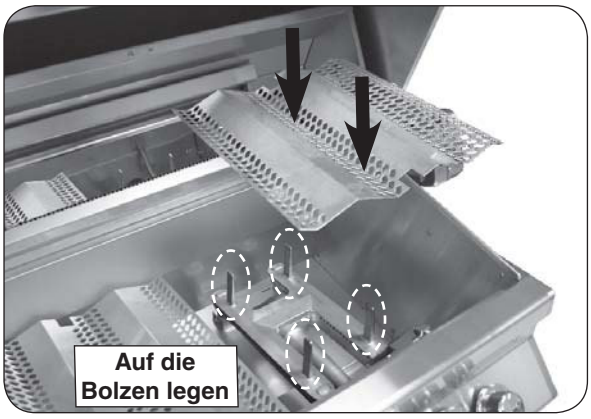


Abb. 16-1 Aromarost installieren

Die in den verschiedenen Ländern verwendeten Propangasanschlusstypen

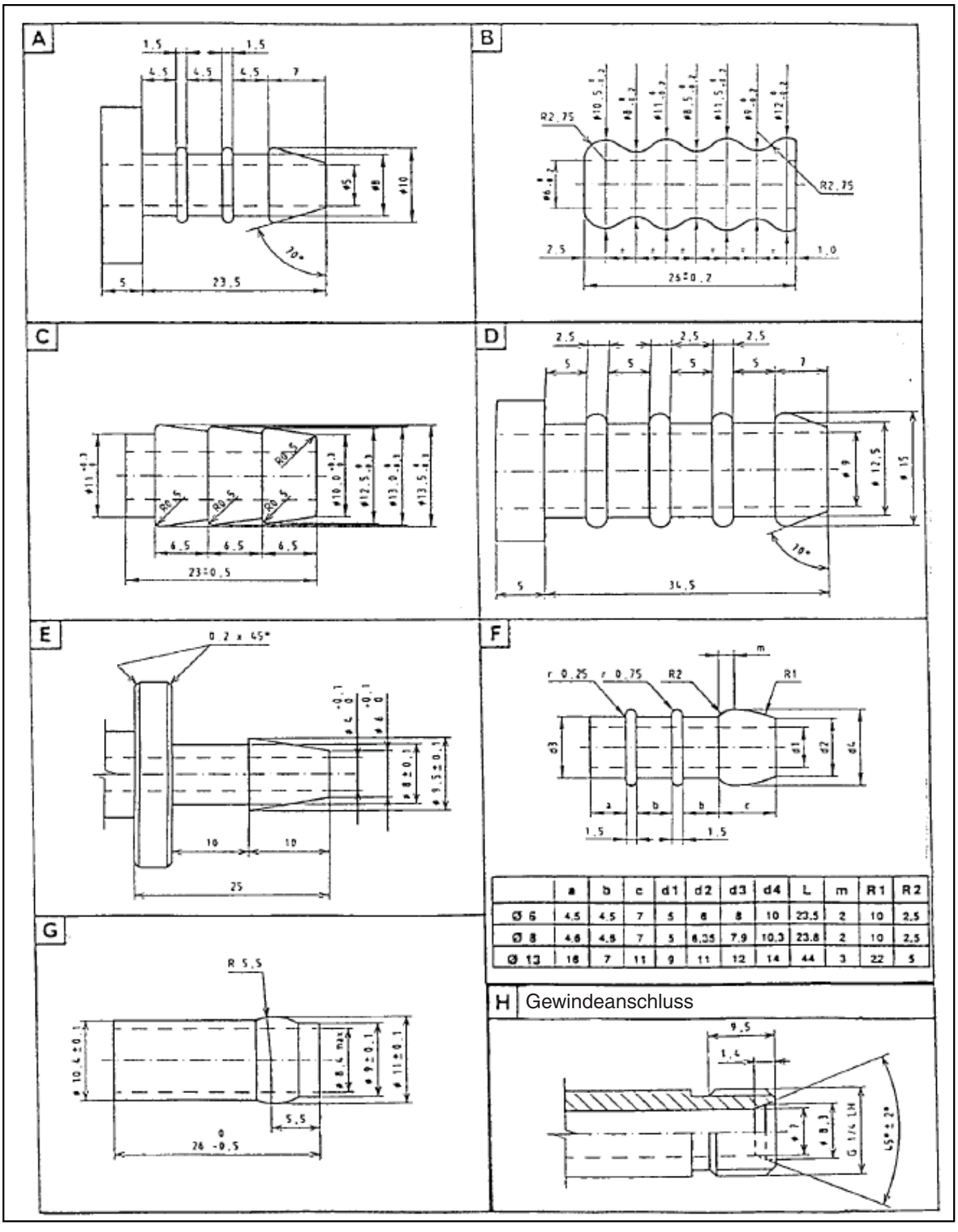
Länder	Kategorien				Andere Kategorien		
	Ohne Gewinde	Mit Gewinde		Position Steckverbinder	Gewinde		Position Steckverbinder
		ISO 7-1: 1994	ISO 228-1: 1994		ISO 7-1: 1994	ISO 228-1: 1994	
AT	ja	ja	ja	nein	ja	ja	nein
BE	ja	ja	ja	ja	ja[2)]	nein	nein
CH	ja	ja	ja	ja	ja	ja	
DE	ja	ja[2)]	nein	nein	ja[2)]	nein	nein
DK	ja	ja	nein	nein	ja	nein	nein
ES	nein	ja[1) 2)]	ja	ja	ja[1) 2)]	ja	ja
FI	nein	ja	ja	ja	ja	ja	nein
FR	nein	nein	ja	ja	nein	ja	ja
GB	ja	ja[1) 2)]	nein	nein	ja[1) 2)]	nein	nein
GR							
IE	ja	ja[1) 2)]	nein	nein	ja[1) 2)]	nein	nein
IS							
IT	ja	ja	nein	ja	ja[2)]	nein	ja
LU							
NL	nein	ja[2)]	nein	ja	ja[2)]	nein	nein
NO	ja	ja		nein			nein
PT	ja	ja	ja	nein	ja	ja	nein
SE	nein	ja	ja	ja	ja	ja	nein

1) Kegel - Kegelgewinde.
2) Kegel - Parallelgewinde

Die Anschlussmethode muss entsprechend den Installationsvorschriften in dem Land, in dem dieses Gerät installiert wird, erfolgen. (Vorausgesetzt, dass solche Vorschriften bestehen.)

ALLGEMEINE EU GAS-ANSCHLUSSPLÄNE

Die wichtigsten der in der EU verwendeten Propangasanschlusstypen werden unten in Abb. 18-1 A bis H abgebildet. (Alle Abmessungen in Millimeter.)



	a	b	c	d1	d2	d3	d4	L	m	R1	R2
Ø 6	4,5	4,5	7	5	8	8	10	23,5	2	10	2,5
Ø 8	4,8	4,8	7	5	8,35	7,9	10,3	23,8	2	10	2,5
Ø 13	16	7	11	9	11	12	14	44	3	22	5

SICHERE BENUTZUNG UND WARTUNG VON PROPANGASFLASCHEN

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT

LESEN UND BEFOLGEN SIE ALLE WARNHINWEISE, DIE IHNEN MIT DER PROPANGASFLASCHE ZUR VERFÜGUNG GESTELLT WERDEN.

Beim Betrieb dieses Geräts mit einer Propangasflasche **MÜSSEN** diese Anweisungen und Warnungen unbedingt beachtet werden.

IHRE NICHTBEACHTUNG KANN ZU EINEM GEFÄHRLICHEN FEUER ODER EXPLOSION FÜHREN.

ANFORDERUNGEN UND SPEZIFIKATIONEN FÜR DIE GASFLASCHE UND DEN VERBINDER

a. Propangasflaschen und Gashähne müssen in einem guten Zustand gehalten werden und müssen unverzüglich ausgetauscht werden, wenn sichtbare Schäden an der Flasche oder am Gashahn vorhanden sind.

b. Die Gasflasche muss mit einer Schutzkappe zum Schutz des Flaschenventils versehen sein, und das Flaschenanschlusssystem muss mit einem Dampfabzug ausgerüstet sein.

c. Wenn die Propangasflasche mit einem Staubstopfen geliefert wird, stecken Sie diesen immer, wenn Sie die Flasche nicht benutzen, auf den Flaschenventilausgang.

Die Benutzung einer Zange oder eines Schraubenschlüssels sollte dabei nicht erforderlich sein. Verwenden Sie nur Flaschen, die mit Propan gekennzeichnet sind.

Wichtig: Überprüfen Sie vor der Benutzung des Grills und jedes Mal, wenn die Flasche entfernt und wieder angeschlossen wird, alle Verbindungen auf Dichtheit. Schließen Sie die Gashähne am Grill und öffnen Sie den Haupthahn an der Gasflasche. Überprüfen Sie danach die Verbindungen mit Seifenwasser. Reparieren Sie alle Lecks, bevor Sie den Grill anzünden.

ACHTUNG: Schließen Sie nach jedem Gebrauch und vor dem Transport des Grills und der Gasflasche oder dem Abnehmen der Kupplung stets das Hauptventil der Propangasflasche. Dieses Ventil muss geschlossen bleiben und die Flasche vom Grill getrennt werden, wenn der Grill nicht benutzt wird.

Überprüfen Sie vorsichtig die Schlauchleitung jedes Mal, bevor Sie den Gashahn öffnen. Ein eingerissener oder ausgefranster Schlauch muss unverzüglich ersetzt werden.

Wenn das Gerät in Innenräumen gelagert wird, muss die Gasflasche getrennt und entfernt werden. **Gasflaschen müssen im Freien, außerhalb der Reichweite von Kindern, aufbewahrt werden.** Sie dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum gelagert werden.

ZU IHRER SICHERHEIT

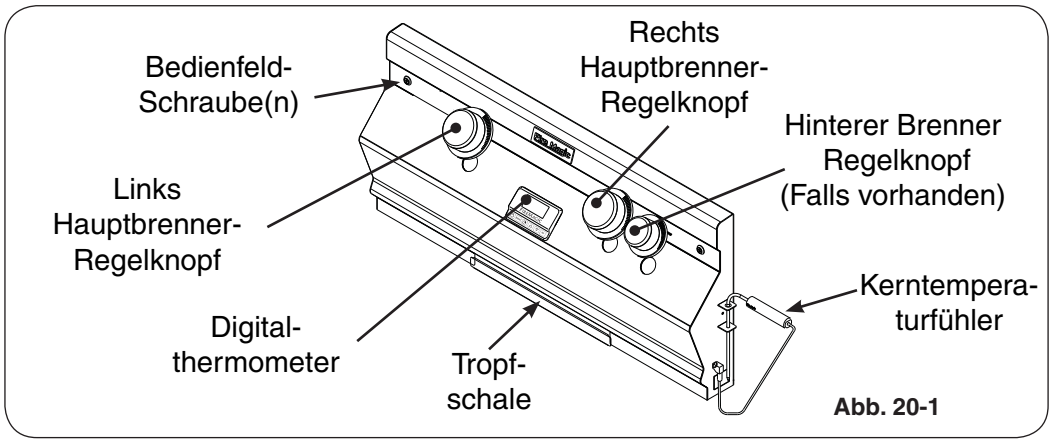
a. Bewahren Sie KEINE Ersatzpropangasflasche unter oder in der Nähe dieses Gerätes auf.

b. Füllen Sie die Flasche NIEMALS über 80 Prozent auf. In Europa ist es verboten, die Gasflaschen nachzufüllen.

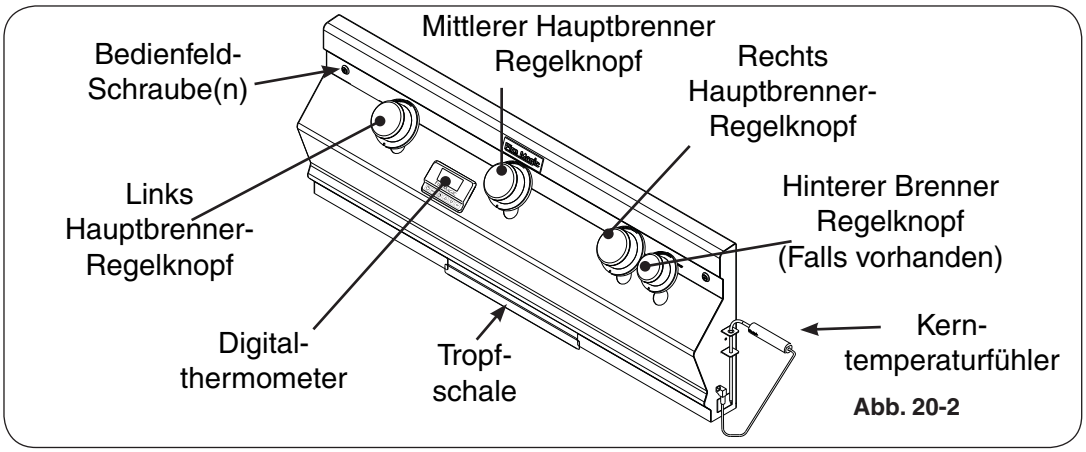
c. WENN DIE INFORMATIONEN IN „a“ UND „b“ NICHT GENAU BEFOLGT WERDEN, KANN DIES ZU FEUER, TOD ODER SCHWEREN VERLETZUNGEN FÜHREN.

Die Anforderungen für die Propangasentlüftung finden Sie im Abschnitt ANFORDERUNGEN AN DIE SCHUTZART.

BEZEICHNUNG DER GRILLSTEUERUNGEN



Steuerungen A430i und A530i



Steuerungen A540i, A660i und A790i

ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN

Lesen Sie alle Anweisungen vor dem Anzünden und befolgen Sie diese jedes Mal, wenn Sie das Gerät anzünden.

ELEKTRONISCHES ANZÜNDEN

Hinweis: Für das elektronische Anzünden ist eine 9-Volt-Batterie mit gutem Ladezustand erforderlich.

1. Öffnen Sie den/die Deckel oder nehmen Sie die Abdeckung(en) vom anzuzündenden Brenner ab.
2. Drehen Sie alle Gasregelknöpfe auf die Position **AUS**.
3. Drehen Sie den Gashahn an der Quelle auf.

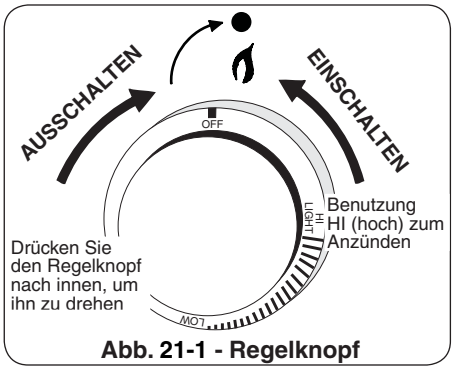


Abb. 21-1 - Regelknopf

Hinweis: ÖFFNEN SIE NIEMALS mehr als einen Gashahn gleichzeitig für das elektronische Anzünden oder Anzünden von Hand.

4. Drücken Sie den gewünschten Regelknopf für **5 Sekunden** und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Position **HI ANZÜNDEN**. Lassen Sie, sobald der Brenner brennt, den Knopf los.

ACHTUNG: Wenn ein Brenner nicht innerhalb von fünf (5) *Sekunden* nach dem Drehen des Regelknopfs zündet, drücken Sie ihn nieder und drehen Sie ihn auf die Position **AUS**. WARTEN SIE FÜNF (5) *MINUTEN*, bevor Sie Schritt 4 wiederholen. Bei Gasgeruch befolgen Sie die Anweisungen auf der Titelseite dieses Handbuchs. Wenn der Brenner nach mehreren Versuchen immer noch nicht zündet, beachten Sie die Anweisungen zum Anzünden von Hand.

5. Wiederholen Sie Schritt 4 zum Anzünden von jedem zusätzlichen Brenner.

ZÜNDERBATTERIEN AUSTAUSCHEN

Um die 9V-Batterie für die Stromversorgung der Zünder auszutauschen, ziehen Sie den Batteriehalter an der Außenseite des Bedienfeldes heraus. Nehmen Sie den Deckel ab. Trennen Sie die Batterie vom Anschluss und stecken Sie diesen auf die neue Batterie. Setzen Sie den Deckel wieder ein und schließen Sie die Halterung (siehe Abb. 21-3).

BEI VERWENDUNG VON PROPANGAS

Alle Hauptbrenner können gleichzeitig betrieben werden. Beim Betrieb eines Zubehörbrenners Können NUR 2 Hauptbrenner (oder weniger) betrieben werden. **Betreiben Sie NIEMALS** alle Hauptbrenner und Zubehörbrenner gleichzeitig! Durch diese Maßnahme wird die Sicherheit gewährleistet und ein Abfall des Gasdrucks verhindert.

BEI BENUTZUNG EINER TRAGBAREN PROPANGASFLASCHE

Propangasflaschen sind mit einer Sicherheitseinrichtung versehen, die dafür sorgt, dass ein niedriger Gasdruck oder kein Gasdruck bzw. eine niedrige Flamme oder keine Flamme an den Brennern auftritt, wenn die Betriebsanweisungen und Anweisungen zum Anzünden nicht genau befolgt werden (Siehe wichtiger Hinweis im Abschnitt FEHLERBEHEBUNG.)

ANZÜNDEN VON HAND

ACHTUNG: Warten Sie immer fünf (5) Minuten nach jedem erfolglosen Anzündversuch auf Gas.

1. Führen Sie die Schritte 1 bis 3 aus (links).
2. Halten Sie entweder ein brennendes langes Feuerzeug oder einen brennenden langstieligen Streichholz durch die Grillrostöffnung an der Spitze vom Zündrohr. (Abb. 21-2). Bei hinteren Brennern halten Sie die Flamme auf die Oberfläche vom hinteren Brenner.
3. Halten Sie die Streichholz-/Feuerzeugflamme für **5 Sekunden** an das Ende vom Zündrohr oder neben den hinteren Brenner. Drücken Sie danach den entsprechenden Regelknopf nieder und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Position **HI ZÜNDEN**. Entfernen Sie das Feuerzeug oder das Streichholz, wenn der Brenner zündet, und lassen Sie den Regelknopf los.
4. Wenn ein Brenner nicht innerhalb von fünf (5) Sekunden nach dem Drehen des Regelknopfs zündet, **drücken Sie ihn nieder und drehen Sie ihn auf die Position AUS.** WARTEN SIE FÜNF (5) MINUTEN, bevor Sie die Schritte 2 bis 4 der Anweisungen zum ANZÜNDEN VON HAND wiederholen.

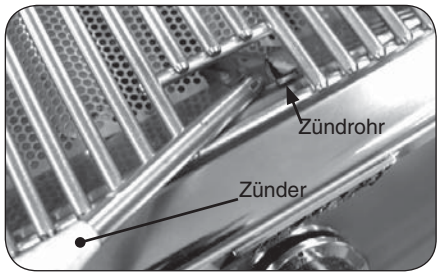


Abb. 21-2 **- Von Hand anzünden**

AUSSCHALTEN DES GERÄTES

Zum Ausschalten des Gerätes drücken Sie auf den Regelknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn auf die Position **AUS**.

Schließen Sie nach jeder Benutzung des Gerätes immer den Gashahn von der Gasversorgung.

Abb. 21-3

DIGITALTHERMOMETER

Ihr Grill ist mit einem Digitalthermometer für die Überwachung der Backofen- und Kerntemperatur, sowie einer Zeitschaltuhr für das Garen ausgestattet. Durch Drücken des Ein/Aus-Schalters wird das Thermometer eingeschaltet. Das Thermometer wird nach 5 Minuten automatisch ausgeschaltet, wenn keine Temperaturänderung erkannt wird.

Das Thermometer befindet sich auf dem Bedienfeld zwischen den Regelknöpfen.

Stecken Sie den Kerntemperaturfühler auf der rechten Seite in das Bedienfeld, wie in Abb. 22-1 dargestellt, ein. Der Einschub für die Thermometerbatterie befindet sich ebenfalls hier (Abb. 22-2).

FÜR BESTE LEISTUNG DRÜCKEN SIE <u>SANFT</u> AUF DIE TASTEN. Nach dem Einschalten werden genaue Temperaturmesswerte erst dann angezeigt, nachdem das Thermometer initialisiert wurde. Wenn diese Option ausgeschaltet wurde, warten Sie 5 Sekunden, bevor Sie diese wieder einschalten.

Lesen Sie hinsichtlich der Bedienung des Thermometers die folgenden Abschnitte. Beachten Sie Abb. 22-3 für die Ausrichtung des Thermometers und die Tastenanordnung.

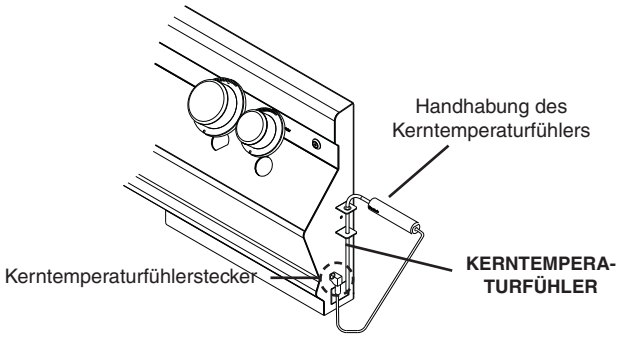


Abb. 22-1 Kerntemperaturfühlerdetails

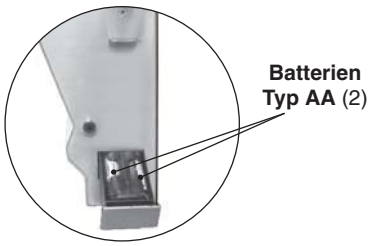


Abb. 22-2 Batteriezugang

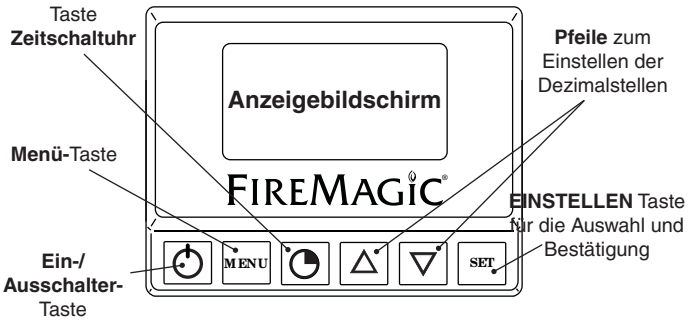


Abb. 22-3 Ausrichtung

STANDARDBILDSCHIRM

Drücken Sie auf den Ein/Aus-Schalter, um das Thermometer einzuschalten. Jetzt wird der Standardbildschirm angezeigt. Die Temperaturen vom Backofen und Kerntemperaturfühler werden angezeigt (Abb. 22-4). Nachfolgend werden die Optionen des Standardbildschirms beschrieben.

Einstellen der Temperatur einer Position

1. Drücken Sie die Auf/Ab-Pfeiltaste, um zwischen der gewünschten Position (Backofen oder Kerntemperaturfühler) zu wechseln. Die Position wird, nachdem sie ausgewählt wurde, hervorgehoben. Drücken Sie auf **EINSTELLEN**
2. .Jetzt wird der Bildschirm „Temperatur der ausgewählten Position“ angezeigt. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Die tatsächliche Temperatur wird ebenfalls angezeigt. (Siehe Abb. 22-5)

Note: Durch Drücken der Pfeiltasten wird die gewünschte Temperatur in Schritten von einem Grad eingestellt. Wenn Sie die Taste niedergedrückt halten (für mehrere Sekunden) können Sie die Temperatur schnell einstellen.

3. Um zum Standardbildschirm zurückzukehren, drücken Sie auf **EINSTELLEN**. Wiederholen Sie dieses Verfahren bei Bedarf für weitere Positionen.

Die Anzeige wird rot blinken und der Alarm wird ertönen (sofern eingestellt), wenn der Backofen/Kerntemperaturfühler seine eingestellte Temperatur erreicht hat. Der Alarm wird durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Thermometer ausgeschaltet.

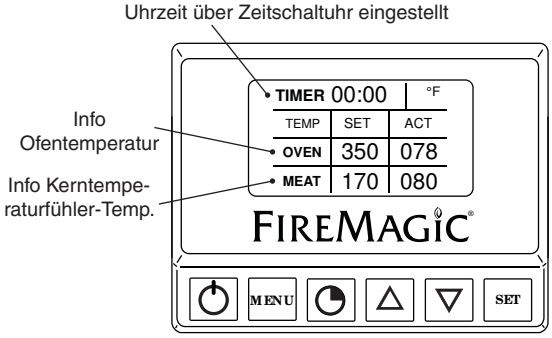


Abb. 22-4 Standard-Bildschirmdetail

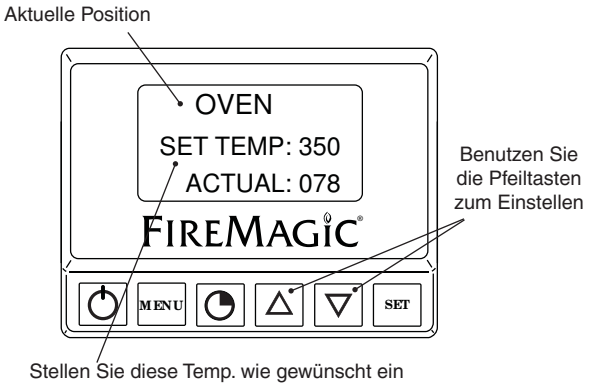


Abb. 22-5 Bildschirm Temp. an Position (Backofen wird abgebildet)

Einstellen der Zeitschaltuhr

1. Drücken Sie die Taste Zeitschaltuhr. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um die gewünschte Uhrzeit einzustellen (siehe Abb. 23-1.)
2. Um zum Standardbildschirm zurückzukehren, drücken Sie auf **EINSTELLEN**.

Auf dem Standardbildschirm wird die verbleibende Zeit angezeigt. Sobald die Zeit Null erreicht, blinkt die Anzeige rot und ertönt der Alarm. Der Alarm wird durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Thermometer ausgeschaltet.

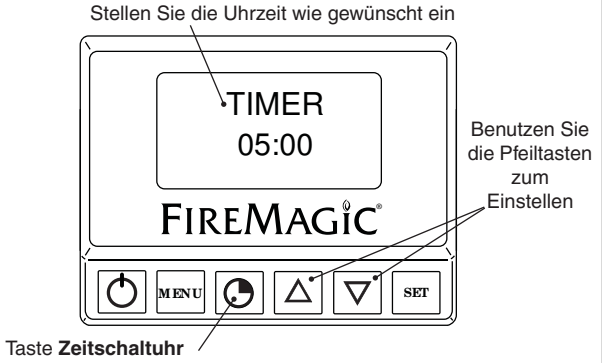


Abb. 23-1 Bildschirm Zeitschaltuhr

MENÜBILDSCHIRM

Drücken Sie auf den Ein/Aus-Schalter, um das Thermometer einzuschalten. Jetzt wird der Standardbildschirm angezeigt. Drücken Sie auf die Taste **MENÜ**, um es auf dem Bildschirm anzuzeigen. Drücken Sie die auf Auf/Ab-Pfeiltaste, um durch die Optionen zu blättern. (Siehe Abb. 23-2.) Achten Sie weiter auf die Optionen unterhalb vom Menübildschirm.

Note: Der Menübildschirm kehrt nach ca. 30 Sekunden ohne Aktivität zum Standardbildschirm zurück. Um jetzt zum Standardbildschirm zurückzukehren, drücken Sie auf die Taste **MENÜ**.

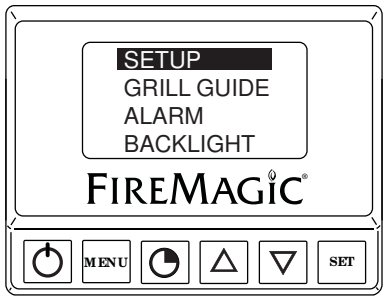


Abb. 23-2 Menübildschirm

Ändern der Temperatureinheit (°C/°F)

1. Wählen Sie auf dem Menübildschirm EINSTELLEN. Drücken Sie auf **EINSTELLEN**.
2. Drücken Sie die Auf/Ab-Pfeiltaste, um FC EINSTELLEN auszuwählen. Drücken Sie auf **EINSTELLEN**.
3. Drücken Sie auf die Auf/Ab-Pfeiltaste, um die gewünschte Temperatureinheit auszuwählen (°C /°F).
4. Drücken Sie auf **EINSTELLEN**, um zum Menübildschirm zurückzukehren.

Grill-Leitfaden und Kerntemperaturfühler

Der Grill-Leitfaden zeigt die empfohlenen Garungstemperaturen für verschiedene Fleischsorten an.

1. Wählen Sie auf dem Menübildschirm GRILL-LEITFADEN. Drücken Sie auf **EINSTELLEN**.
2. Drücken Sie die Auf/Ab-Pfeiltaste, um das gewünschte Fleisch anzuzeigen.
3. Merken Sie sich die Temperatur und drücken Sie **EINSTELLEN**. Dadurch werden Sie zum Bildschirm Kerntemperaturfühler geführt.
4. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um die Temperatur einzustellen.
5. Um zum Standardbildschirm zurückzukehren, drücken Sie auf **EINSTELLEN**.

Durch Drücken des Kerntemperaturfühlers in das zu garende Fleisch wird die aktuelle Temperatur angezeigt. Die Anzeige blinkt rot und der Alarm ertönt (falls eingestellt), wenn die tatsächliche Temperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat. Der Alarm wird durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Thermometer ausgeschaltet.

Note: Lassen Sie den Kerntemperaturfühler nicht für einen längeren Zeitraum oder bei geschlossener Haube im Fleisch.

Note: Der Kerntemperaturfühler wurde speziell für die Benutzung bei Temperaturen zwischen 130 °F und 180 °F kalibriert.

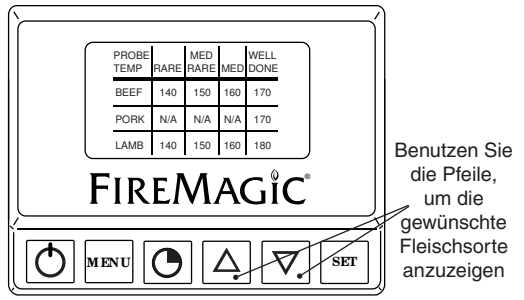


Abb. 23-3 Bildschirm Grill-Leitfaden

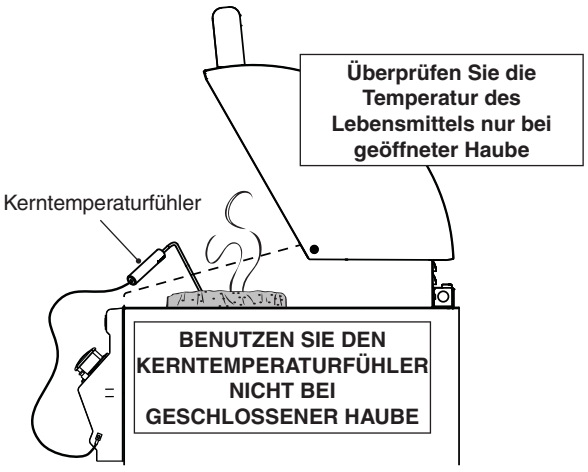

Überprüfen Sie die Temperatur des Lebensmittels nur bei geöffneter Haube
Kerntemperaturfühler
BENUTZEN SIE DEN KERNTEMPERATURFÜHLER NICHT BEI GESCHLOSSENER HAUBE

Abb 23-4 Kerntemperaturfühler

Alarm einstellen

Der Alarm für den Kerntemperaturfühler und die Ofentemperatur kann individuell eingestellt werden (EIN oder AUS). Standardmäßig ist der Alarm für den Kerntemperaturfühler und die Ofentemperatur auf AUS eingestellt. Der Alarm warnt immer über die ZEITSCHALTUHR.

1. Wählen Sie auf dem Menübildschirm ALARM. Drücken Sie auf **EINSTELLEN**.
2. Benutzen Sie die Auf/Ab-Pfeiltaste, um den gewünschten Alarm auszuwählen, und drücken Sie den Ein/Aus-Schalter, um den Alarm ein-/auszuschalten.
3. Drücken Sie auf **EINSTELLEN**, um zum Menübildschirm zurückzukehren.

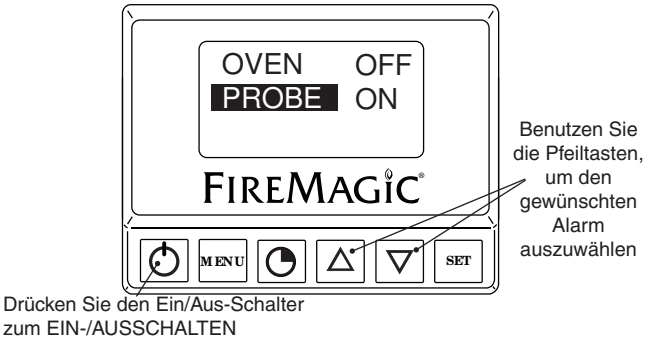


Abb. 24-1 Bildschirm Alarm

Hintergrundbeleuchtung vom Thermometer einstellen

Die Standardfarbe für die Hintergrundbeleuchtung des Thermometers ist blau. Die Farbe kann durch Drehen der drei Grundfarben EIN/AUS nach Wunsch verändert werden. Verschiedene Kombinationen werden verschiedene Farben zur Folge haben.

1. Wählen Sie auf dem Menübildschirm HINTERGRUNDBEL. Drücken Sie auf **EINSTELLEN**.
2. Benutzen Sie die Auf/Ab-Pfeiltaste, um die gewünschte Farbe auszuwählen, und drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um die Farbe EIN-/AUSZUSCHALTEN.
3. Drücken Sie auf **EINSTELLEN**, um zum Menübildschirm zurückzukehren. Die neue Farbe wird angezeigt.

Note: Durch Drehen aller Farben auf AUS wird die Hintergrundbeleuchtung ausgeschaltet.

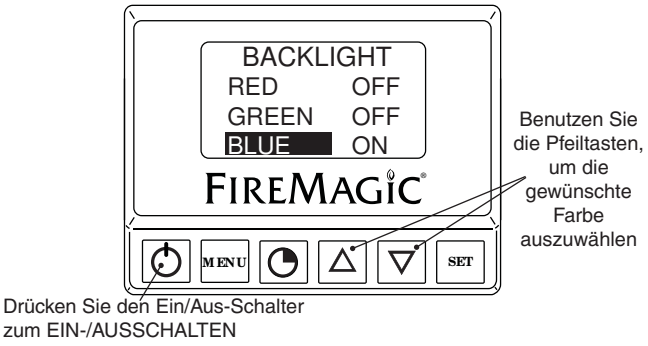


Abb. 24-2 Bildschirm Hintergrundbeleuchtung

OPTIONALER DREHSPIESS

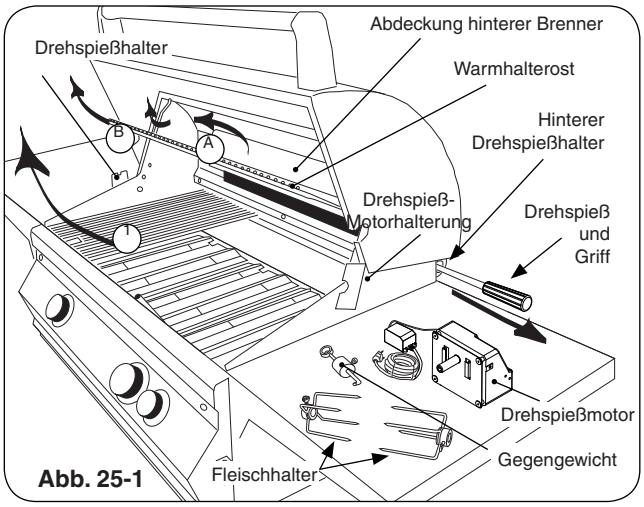


Abb. 25-1

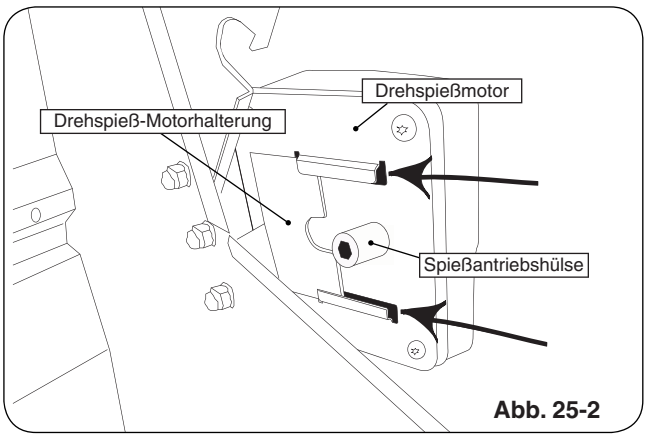
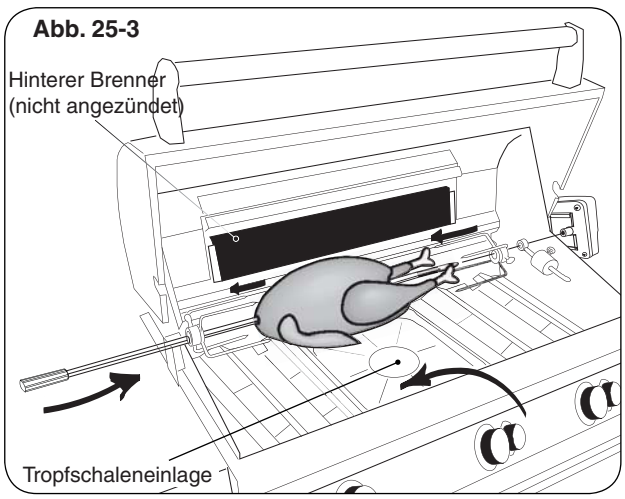


Abb. 25-2

Abb. 25-3



ACHTUNG: **<u>HALTEN SIE BEI DER BENUTZUNG DES HINTEREN BRENNERS DEN DECKEL GESCHLOSSEN</u>, UM WÄRMEVERLUSTE ZU VERMEIDEN, EINE GUTE KONVEKTION ZU GEWÄHRLEISTEN UND FÜR EINE GUTE ENTLÜFTUNG ZU SORGEN. DADURCH WERDEN GLEICHMÄSSIGE GARUNGSTEMPERATUREN SICHERGESTELLT.**

<u>LASSEN SIE DEN DECKEL BEIM BETRIEB MIT DEM DREHSPIESS NICHT OFFEN</u>, UM PERSONENVERLETZUNGEN ODER IN EINIGEN FÄLLEN, Z. B. BEI WIND, SCHÄDEN AM GRILL ZU VERMEIDEN.

BENUTZEN SIE DEN DREHSPIESSMOTOR NICHT BEI REGEN. LASSEN SIE DEN MOTOR NICHT AUF DEM GRILL, WENN SIE IHN NICHT BENUTZEN.

1. Entfernen Sie den Warmhalterost, die Abdeckung vom hinteren Brenner und die Grillroste. Lassen Sie den Aromarost, wenn möglich, an seinem Platz.
2. Schieben Sie den Drehspießmotor ganz auf die Motorhalterung (rechte Seite, Abb. 25-2 oder Abb. 25-3 und Abb. 25-1).
3. Nehmen Sie bei Bedarf den Drehspieß von der hinteren Halterung ab (Abb. 25-1) und befestigen Sie einen Griff.
4. Schieben Sie den linken Fleischhalter auf den Spieß (und ziehen Sie fest) und dann Fleisch auf den Halter, und danach den rechten Fleischhalter auf den Spieß und in das Fleisch, wie in Abb. 25-3 dargestellt. Ziehen Sie den rechten Fleischhalter fest. Achten Sie darauf, dass Fleisch mittig und so ausbalanciert wie möglich aufgeschoben wird.
5. Halten Sie beide Enden des Spießes so, dass er frei drehen kann (nicht festhalten). Lassen Sie den Spieß drehen, bis sich die schwere Seite vom Fleisch unten befindet.
6. Jetzt kann das Gegengewicht angebracht werden, um die Gewichtsverteilung auszubalancieren. Schieben Sie das Gegengewicht neben dem Fleischhalter auf den Spieß. Lösen Sie den Arm und richten Sie ihn nach oben, der schweren Seite des Fleisches gegenüberliegend, aus. Ziehen Sie den Arm fest.
7. Schieben Sie das Gegengewicht auf dem Arm nach oben oder unten, bis der Spieß am gleichmäßigsten dreht, und ziehen Sie dann die Flügelschraube fest (Abb. 25-4 und Abb. 25-5).
8. Legen Sie das spitze Ende des Spießes in die Motorantriebsbuchse und die Nut neben den Drehknopf in der linken Stützhalterung.
9. Um Tropfen von den Brennern aufzufangen und die Reinigung zu vereinfachen, legen Sie Fire Magic-Tropfschaleneinlagen unter das Fleisch, sofern gewünscht (Abb. 25-3).
10. Stecken Sie den Stecker vom Drehspießmotor in eine Steckdose und drücken Sie den Wippschalter, um zu starten.
11. Zünden Sie den hinteren Brenner, wie in den Anweisungen zum Anzünden in diesem Handbuch (oder auf dem Tropfschalengriff) beschrieben, an und schließen Sie den Ofendeckel.

Wichtig: Drehen Sie die Flamme des hinteren Brenners beim Stoppen des Drehspießes herunter oder aus, um ein Übergaren zu verhindern.

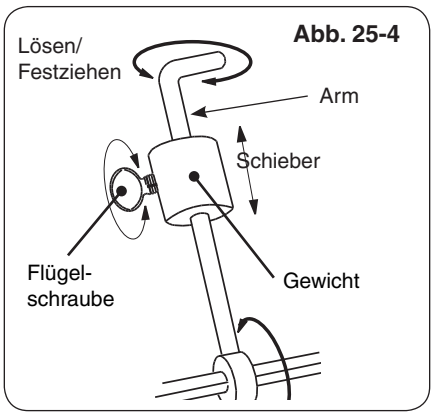


Abb. 25-4

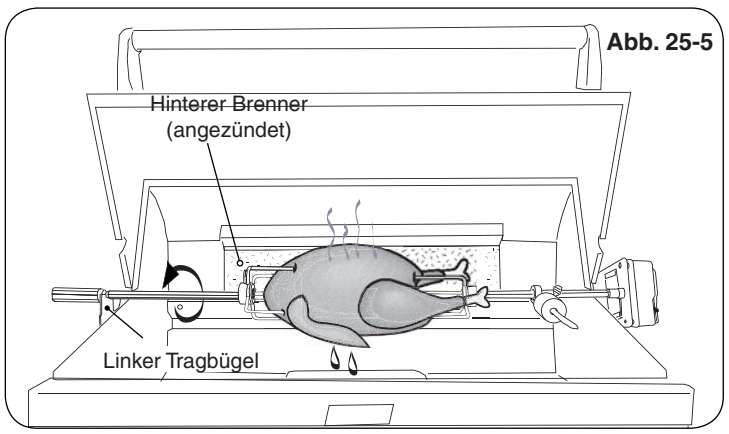


Abb. 25-5

TIPPS ZUM GRILLEN

Die Kunst des Grillens beinhaltet das Erlernen der Nuancen Ihres Grills und das Wissen, wie die verschiedenen Fleischteile und andere Lebensmittel mit den verschiedenen Einstellungen und unter verschiedenen Bedingungen gegrillt/gekocht werden.

Jeder Grill ist aufgrund seiner Konfiguration und der Art, wie er positioniert oder installiert wurde, einzigartig. Dieser Abschnitt enthält Informationen darüber, wie Fire Magic Grills entwickelt wurden, damit Sie erfahren, wie Ihr Grill auf die Art und Weise, wie Sie ihn benutzen, reagiert.

GRILLHITZEVERTEILUNG - HAUPTBRENNER

Das Wärmeniveau von jedem Bereich des Grills wurde für bestimmte Zwecke entwickelt. Wenn man die Wärmeverteilung für jeden Brenner kennt, kann man die Lebensmittel beim Grillen am besten positionieren.

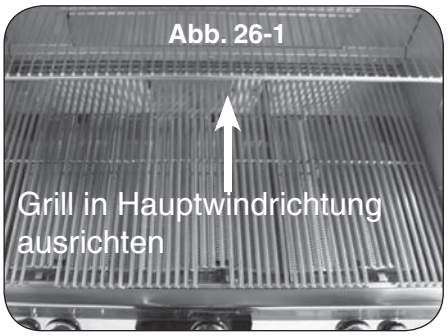
ACHTUNG: Selbst der kälteste Teil des Grills ist zu heiß, um es während des Betriebs des Grills zu berühren.

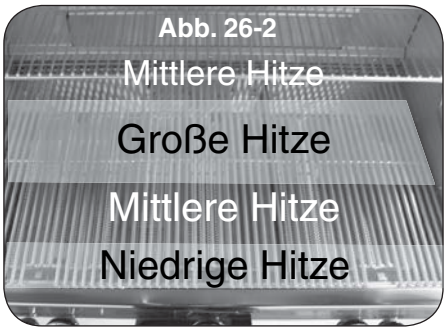
Aus Sicherheitsgründen wurde die Vorderseite des Grills so konzipiert, dass sie der kälteste Bereich des Grills ist. Wenn Sie direkt bei ausgeschaltetem und abgekühltem Grill von oben auf den Grill schauen, können Sie den Bereich sehen, wo das vordere Ende jedes Brenners endet und der Anstieg der inneren Grillfeuerwand beginnt. Dieser Bereich verliert, wenn der Ofendeckel geöffnet wird, die Hitze auch am schnellsten (siehe Abb. 26-2).

Von der Grillvorderseite in Richtung der Rückseite steigt die Hitze allmählich bis genau über der Vorderkante des Brenners an, wo sie rasch bis auf eine ziemlich gleichmäßige Temperatur, die vom Thermometer angezeigt wird, ansteigt. Die Hitze steigt weiterhin allmählich an, bis sie ein Maximum direkt an der Stelle erreicht, an, wo die beiden Keulen jedes Brenners angeschlossen sind (siehe Abb. 26-2). Von dort bis zur Rückseite des Gitters vermindert sich die Hitze leicht. Dies unterstützt die gewünschte Temperatur für den Warmhalterost und verhindert, dass die Hitze an der Rückwand des Grills übermäßig stark ist.

ERWÄGUNGEN IN BEZUG AUF WINDRICHTUNGEN

Die Windrichtung kann eine Wirkung auf den Grill haben, insbesondere bei geöffnetem Ofen. Für maximale Stabilität und Komfort positionieren Sie den Grill so, dass der Ofen in Richtung des jeweiligen Hauptwinds geöffnet wird (Abb. 26-1).





ZUBEHÖR

GRILLBÜRSTE (optional)

Kaufen Sie für die Reinigung Ihres Grills eine Fire Magic® Edelstahl-Grillbürste (separat erhältlich). Sie wird mit einem Abstreifer für große Partikel und einem Wechselkopf mit Messingborsten für eine gründliche Reinigung geliefert.

Abb. 27-1

Grillbürste mit Ersatzkopf

DER GRILLROSTHEBER

Halten Sie den Grillrostheber an dem mittleren Abschnitt vom Rost fest, mit den Zinken nach unten gerichtet (verwenden Sie einen Topflappen oder dicken Handschuh, wenn der Grill heiß ist). Stecken Sie das eingekerbte Ende des Grillrosthebers in den Grillrost vor dem mittleren Punkt (von vorne nach hinten, Abb. 27-3) und zentral (von links nach rechts, Abb. 27-4). Drehen Sie den Grillrostheber (im Uhrzeigersinn oder entgegen dem Uhrzeigersinn), bis der Griff parallel zu den Grillroststäben ausgerichtet ist. Dadurch befindet sich das mit den Spitzen versehene Ende des Grillrosthebers zwischen zwei Stäben, und Sie können den Rost sicher anheben. Heben Sie den Grillrostheber langsam an und halten Sie, falls erforderlich, das Gleichgewicht.

DIE TROPFSCHALE

Das Tropfensammelsystem ermöglicht es Ihnen, überschüssige getrocknete Rückstände aus dem Grillbereich direkt in die Tropfschale (weitere Informationen finden Sie im Abschnitt TROPFSCHALE) zu bürsten oder zu kratzen.

DER AROMAROST(E)

Positionieren Sie jeden Aromarost direkt über einen Brenner. Die festen Teile des Rostes sollten oben auf den Streifen, die auf dem Brenner vorhanden sind, liegen. Siehe Abb. 27-5. **Die etwas größeren Roste sind so ausgelegt, dass sie über die Außenbrenner passen, während die etwas kleineren Roste für die Innenbrenner gedacht sind.**

Hinweis: Dies ermöglicht die gleichmäßige Verteilung der Hitze der Brenner im Garbereich. Die Aromaroste erhitzen und kühlen sich schnell ab, wodurch der Grill stark auf Veränderungen der Hitze aus den Brennern reagiert.

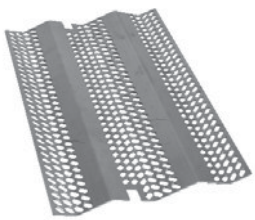


Abb. 27-5
Aromarost

WARMHALTEROST (falls vorhanden)

Der Warmhalterost (Abb. 27-2) ist separat verpackt.

Um den Warmhalterost zu befestigen, heben Sie die Vorderseite vom Rost leicht an und stecken Sie die Rosthalterungen in die beiden Löcher auf der Rückseite der inneren Ofenhaube. Senken Sie danach die Vorderseite des Rosts in eine waagerechte Position, um den Rost zu fixieren.

Um den Warmhalterost zu entfernen, heben Sie die Vorderseite des Rosts an, bis Sie die Rosthalterungen aus ihren Befestigungslöchern ziehen können.

Hinweis: Durch das Entfernen des Warmhalterosts können Sie, bevor Sie den Drehspieß benutzen, mehr Freiraum für das zu garende Fleisch schaffen. (Sofern zutreffend)

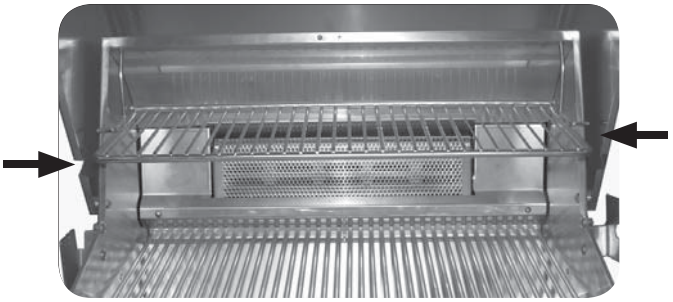


Abb. 27-2 Warmhalterost innen im Ofen

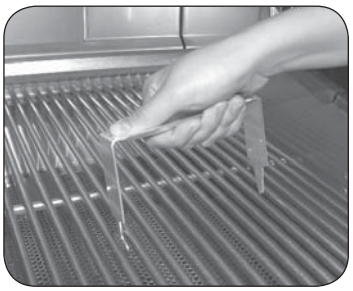


Abb. 27-3

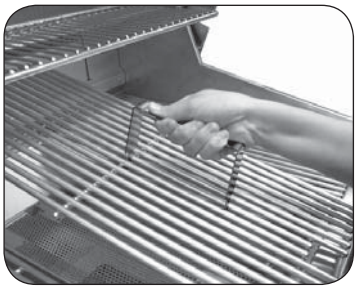


Abb. 27-4

Anbringen des Grillrosthebers am Grillrost

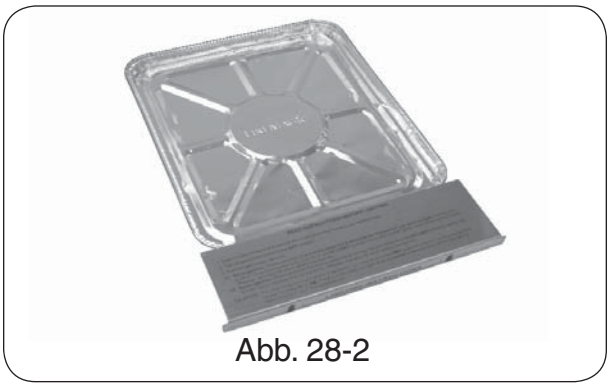


Abb. 28-2

Ziehen Sie die Tropfschale (Gasgrillseite) heraus und legen Sie eine Einlage ein

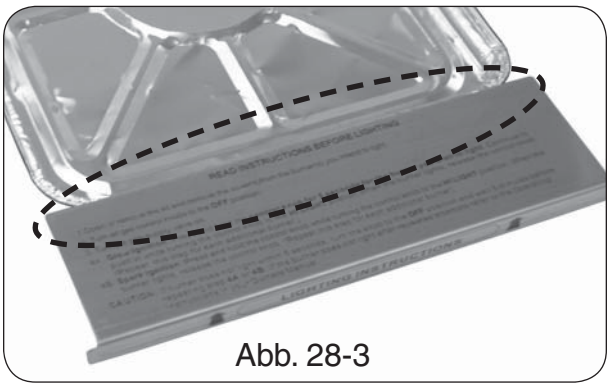


Abb. 28-3

Achten Sie darauf, dass die Einlage unter das Hinweisschild für das Anzünden passt

Tropfen beim Grillen fließen durch speziell konstruierte Kanäle und werden in der Tropfschale gesammelt. Überprüfen Sie die Tropfschalen regelmäßig und entleeren Sie diese bei Bedarf.

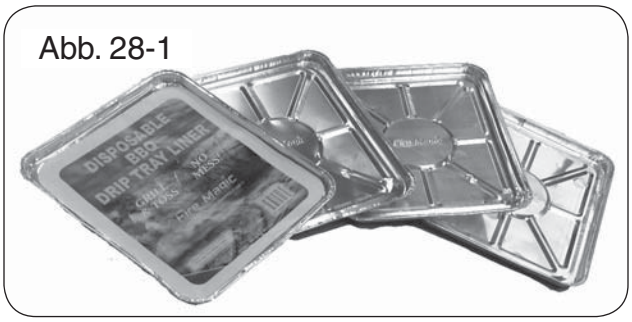


Abb. 28-1

Ihr Grill enthält eine Packung mit vier (4) Fire Magic® Tropfschaleneinlagen (Abb. 28-1). Zur Vereinfachung der Reinigung legen Sie vor dem Grillen eine Einlage in die Tropfschale.

Um eine Einlage in die Tropfschale einzulegen, ziehen Sie die Schale heraus und legen Sie sie auf eine flache, ebene Oberfläche. Legen Sie die Einlage, wie in Abb. 28-2 dargestellt, in die Tropfschale und setzen Sie die Schale wieder vorsichtig unter dem Bedienfeld ein.

Hinweis: Achten Sie dabei darauf, dass Sie die Einlage richtig in die Tropfschale einlegen. Die Vorderseite der Einlage der Tropfschale muss unter dem Hinweisschild für das Anzünden (siehe 28-3 Detail) sitzen.

Warten Sie nach jedem Gebrauch, bis der Grill abgekühlt ist, und ziehen Sie die Tropfschale vorsichtig heraus, um sie zu überprüfen. Wenn eine Einlage nahezu voll ist, heben Sie mit beiden Händen die Tropfschale heraus, wobei Sie diese waagerecht halten, bis sie sicher entsorgt ist. Legen Sie danach eine neue Tropfschaleneinlage ein.

Weitere Tropfschaleneinlagen können Sie bei Ihrem Fire Magic®-Händler vor Ort bestellen.

Hinweis: Die Folieneinlage für die Schale ist auch nützlich beim Einstellen der Brenner, um sie zu bedecken, damit sie die Tropfen direkt beim Garen von Drehspieß direkt auffangen kann.

Hinweis: Es gibt einfach zu befolgende Anweisungen für das Anzünden, die oben auf dem Tropfschalengriff eingeätzt wurden.

PFLEGE UND REINIGUNG

FÜR DIE REINIGUNG MUSS DAS GERÄT VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT SEIN. SPRITZEN SIE KEINE REINIGUNGSMITTEL ODER FLÜSSIGKEITEN AUF DAS GERÄT, WENN ES HEISS IST.

Das Gerät *muss* mindestens einmal im Monat (je nach Benutzung) gereinigt werden, um die Ansammlung von Fett und anderen Lebensmittelresten zu verhindern.

INNERES

DIE **BRENNERANSCHLÜSSE** UND **EINSTECKÖFFNUNGEN/-SCHLITZE** MÜSSEN SAUBER GEHALTEN WERDEN, UM EIN ORDNUNGSGEMÄSSES ANZÜNDEN UND BETRIEB ZU GEWÄHRLEISTEN.

Entfernen Sie den Brenner und reinigen Sie die Anschlüsse und Schlitze nach Bedarf. (Verwenden Sie für Fire Magic-Grills das Wartungskit Teile-Nr. MK-1.) Überprüfen und reinigen Sie weiterhin den Brennereinlass auf Insekten und Nester. Ein verstopfter Brenner kann zu einem Feuer an der Geräteunterseite führen.

Das Geräteinnere kann regelmäßig bei Bedarf mit Backofenreiniger gereinigt werden. Befolgen Sie für die richtige Benutzung die Anweisungen des Backofenreinigers.

Achten Sie darauf, dass kein Backofenreiniger auf die Außenseite des Geräts gelangt, da sonst die Oberfläche dauerhaft beschädigt werden könnte.

ÄUSSERES

Oberflächen aus Edelstahl ändern, wenn sie den vom Grillvorgang erzeugten Temperaturen ausgesetzt sind, ihre Farbe. Edelstahl wird seine Farbe von Silber nach braun und blau ändern. Diese kann mit Edelstahlreiniger entfernt werden.

Reinigen Sie den Grill zuerst mit Grillreiniger, um Fett und Schmutz zu entfernen. Wischen Sie dabei immer in Richtung der Maserung (siehe Abb. 29-1). Benutzen Sie danach Edelstahlreiniger, um die Farbe des Edelstahls wiederherzustellen (Hinweis: nicht für Hochglanzoberflächen). Zum Abschluss wischen Sie Ihren Grill in Richtung nach unten mit Poliertüchern ab. **Benutzen Sie zur Reinigung von Hochglanzoberflächen (sofern zutreffend) einfach nur einen Glasreiniger einer Qualitätsmarke und keines der oben genannten Reinigungsmittel.**

Wenn das Gerät am Meeresstrand (salzhaltige Luft) oder am Swimmingpool (Chlor) benutzt wird, ist es anfällig für Korrosion und muss häufiger gewartet/gereinigt werden. Bewahren Sie keine Chemikalien (wie Chlor oder Dünger) in der Nähe von Ihrem Edelstahlgerät auf.

Aufgrund der Natur von Edelstahl können auf der Oberfläche Eisenoxidablagerungen zum Vorschein kommen. Erschrecken Sie nicht - diese Ablagerungen lassen sich mit Edelstahlreiniger bei sofortiger und regelmäßiger Wartung entfernen. Wenn sie jedoch nicht umgehend behandelt werden, kann dauerhafter Lochfraß auftreten.

Durch Befolgen dieser Empfehlungen können Sie die Schönheit und den Komfort von Ihrem Gerät für viele Jahre genießen.

Abb. 29-1 - Wischen mit der Maserung

SCHÜTZEN SIE IHR GERÄT VOR WITTERUNGSEINFLÜSSEN

Eine optionale Abdeckung wird Ihr Gerät schützen, wenn es nicht benutzt wird. (Lassen Sie es vor dem Abdecken abkühlen.)

Bitte geben Sie bei der Bestellung einer Abdeckung die Modell- und Seriennummer Ihres Gerätes an.

WICHTIG

IM FALLE EINES FETTBRANDES MÜSSEN SIE SOFORT DEN HAUPTGASHAHN AM GERÄT SCHLIESSEN. HALTEN SIE DEN DECKEL GEÖFFNET, DAMIT DAS FEUER VON SELBER ERLISCHT. VOR DER WEITEREN BENUTZUNG SOLLTE EIN SERVICETECHNIKER EINE GRÜNDLICHE ÜBERPRÜFUNG DURCHFÜHREN. DER SERVICETECHNIKER ÜBERPRÜFT DAS SYSTEM AUF GASLECKS UND WIRD DIE ELEKTROKABEL AUF SCHÄDEN ÜBERPRÜFEN. ALLE GASLECKS UND BESCHÄDIGTEN ELEKTROKABEL MÜSSEN VOR DER WEITEREN BENUTZUNG REPARIERT WERDEN.

BEDIENFELD AUSBAUEN

Zum Ausbau des Bedienfeldes:

1. **Drehen Sie den Regelknopf auf die Position AUS und schließen Sie den Gashahn der Gasversorgung für das Gerät.**
2. Entfernen Sie die Tropfschale.
3. Ziehen Sie die Drehknöpfe von den Schäften und legen Sie diese zur Seite.
4. Lösen Sie mit einem Kreuzschlitz-Schraubenzieher die Befestigungsschrauben vom Bedienfeld und nehmen Sie die Unterlegscheiben (auf der linken und der rechten Stirnseite des Bedienfelds) ab. Bewahren Sie die Schrauben für den späteren Wiedereinbau auf.
5. Öffnen Sie das Bedienfeld durch Anheben und ziehen Sie es vorsichtig aus dem Rahmen. Dabei darf es auf der internen Kette(n) aufliegen.

Wichtig: Vergewissern Sie sich beim Wiedereinbau, vor dem Öffnen des Gashahns, dass sich der Regelknopf in der Position AUS befindet.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie Probleme mit diesem Fire Magic®-Gerät haben, benutzen Sie bitte diese Liste, um das Problem zu identifizieren. Wenn Sie eine oder mehrere Lösungen für eine mögliche Ursache versuchen, sollten Sie in der Lage sein, das Problem zu lösen. Wenn Ihr aktuelles Problem nicht in dieser Liste enthalten ist, oder wenn Sie andere technische Probleme mit dem Gerät haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Fire Magic®-Händler vor Ort oder besuchen Sie unsere Website unter *www.rhpeterson.com.*

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	KORREKTUR
Zündmechanismus funktioniert nicht	1. Schwache Batterie.	1. Batterie vom Zünder ersetzen.
	2. Zündkabel nicht angeschlossen	2. Stecken Sie die Kabel zurück in die Zündschalter.
	3. Niedriger Gasdruck	3. Lassen Sie den Gasdruck vom Versorgungsunternehmen prüfen.
	4. Vorderer Übertragungsanschluss	4. Reinigen Sie die Brenneröffnungen
	5. Zündschalter ist fehlerhaft	5. Für den Austausch wenden Sie sich bitte an den Händler.
Ungenügende Hitze/ Niedrige Flamme	1. Niedriger Gasdruck/Kleine Flamme (Propan)	1. Schließen Sie alle Gashähne, einschließlich desjenigen an der Propangasflasche, und befolgen Sie die Anweisungen für das Anzünden genau. (Siehe wichtigen Hinweis* weiter unten.)
	2. Niedriger Gasdruck/Kleine Flamme (Erdgas)	2. Lassen Sie das Gasversorgungsunternehmen den Druck am Gerät überprüfen.
	3. Die Schläuche am Propangasregler sind altersbedingt beschädigt.	3. Ersetzen Sie den Propangasreglerschlauch.
Ungleichmäßige Hitze	1. Die Brenneröffnungen sind teilweise durch Fremdkörper blockiert	1. Bauen Sie die Brenner aus und reinigen Sie die Anschlüsse.
	2. Kleine Spinnen oder Insekten im Brenner	2. Überprüfen Sie die Brenner und Öffnungen auf Spinnweben und andere Fremdkörper, die den Gasstrom unterbrechen könnten.
Thermometer-Fehlfunktion	1. Leere Batterie	1. Ersetzen Sie die Batterien. Überprüfen Sie die Anschlüsse der Batterien.
	2. Thermometerausfall	2. Überprüfen und/oder ersetzen Sie das Thermometer.
Lauter Drehspieß	1. Drehspieß ist nicht ausbalanciert	1. Korrigieren Sie das Gegengewicht vom Drehspieß.
Brenner geht auf LOW (Niedrig)	1. Die Ventileinstellung „Low“ (Niedrig) muss angepasst werden	1. Zündbrenner ist auf HIGH (Hoch) eingestellt, drehen Sie ihn sofort auf die Einstellung LOW (Niedrig). Nehmen Sie den Knopf vom Ventil ab und drehen Sie die Einstellschraube mit einem kleinen flachen Schraubendreher in dem Schaft, nach und nach (30° bis 45°), in die eine oder andere Richtung, bis die Flamme ca. 20 mm (¼ Zoll) hoch aus den Brenneröffnungen herausragt.

Tabelle 2

*** Wichtig:** Propangasflaschen sind mit einer Sicherheitseinrichtung versehen, die dafür sorgt, dass ein niedriger Gasdruck oder kein Gasdruck bzw. eine niedrige Flamme oder keine Flamme an den Brennern auftritt, wenn die Betriebsanweisungen und Anweisungen zum Anzünden nicht genau befolgt werden. Wenn Sie vermuten, dass das Sicherheitsabsperrventil der Propangasflasche aktiv ist, schließen Sie alle Gaszufuhrhähne am Brenner und den Hahn an der Propangasflasche. Lesen und befolgen Sie danach genau die ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN. Die Anweisungen zum Anzünden befinden sich in der Bedienungsanleitung und wurden auf die metallene Tropfschale gedruckt. Wenn das Problem weiterhin besteht, fahren Sie mit der Fehlerbehebung fort oder wenden Sie sich an Ihren Händler oder R.H. Peterson für Unterstützung.

GARANTIE

PETERSON FIRE MAGIC GRILLS UND ZUBEHÖR

INTERNATIONALE, EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Robert H. Peterson Co. („RHP“) garantiert, dass Ihr Fire Magic® Grill frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist.

Für Fire Magic® Guss-Edelstahlbrenner, Edelstahl-Spießgrillroste und Edelstahlgehäuse gewährt Fire Magic® eine Garantie auf **-- LEBENSDAUER**. (Davon ausgenommen sind nachfolgend aufgeführte Teile.)

Für Fire Magic Wahl-Edelstahl-Rohrbrenner **ZWANZIG (20) JAHRE**.

Für Fire Magic® Messinggussbrenner, Messingventile, Innenauskleidung, Verteilerbaugruppen und Brenner an der Rückwand (außer Teile vom Zündmechanismus) **FÜNFZEHN (15) JAHRE**.

Für Fire Magic® Elektrogrillgeräte, einschließlich Edelstahlrost und Gehäuse **ZEHN (10) JAHRE**.

Für Fire Magic® Infrarotbrenner, Aromaroste, Holzkohle-Edelstahlgrills und Räucheröfen **FÜNF (5) JAHRE**, mit Ausnahme der Holzkohlepfanne, Holzkohlerost, Holzpelletrost, Thermometer und Aschebehälter **EIN (1) JAHR**.

Für Fire Magic® Seitenbrenner und alle anderen Fire Magic® Grillkomponenten (ausgenommen Teile vom Zündmechanismus und elektronische Teile) **DREI (3) JAHRE**.

Für Fire Magic® Zündmechanismen (ohne Batterien), elektronische Bauteile (einschließlich Beleuchtung und Thermometer) und Grill-Zubehör **EIN (1) JAHR**.

FÜR DEN NACHWEIS DES KAUFES IST EINE KOPIE DES KAUFBELEGS ERFORDERLICH

Diese Garantie gilt für den ursprünglichen Käufer, dessen Produkte außerhalb der Vereinigten Staaten von Amerika oder Kanada installiert sind und die entsprechend der beabsichtigten Benutzung in Einfamilienhäusern betrieben und gewartet werden. Diese Garantie gilt nur mit dem Kaufbeleg. Sie beginnt mit dem Kaufdatum (sowohl in Bezug auf das Originalprodukt als auch alle Ersatzprodukte) und endet am jeweiligen Jahrestag des ursprünglichen Kaufs gemäß den oben genannten Gewährleistungsfristen.

Diese Garantie gilt für Material- und Verarbeitungsfehler. Diese Garantie gilt **nicht** für Teile, die als Folge von Fahrlässigkeit, Missbrauch, nicht der Bedienungs-/Installationsanleitung entsprechender Benutzung, Unfallschäden, unsachgemäßer Behandlung, unsachgemäßer Lagerung, unsachgemäßer Installation, Fehlen der Routinewartung (wie in der Bedienungsanleitung/Installationsanleitung angegeben), elektrischer Schäden, Gasverunreinigungen vor Ort oder Fehler beim Schutz vor Brennstoffen, ergeben. Das Produkt muss, wie in der Bedienungs-/Installationsanleitung beschrieben, durch einen qualifizierten **Installateur** installiert werden (die Gasleitung muss angeschlossen sein). Durch Änderungen an Produkten, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden, verfällt diese Garantie. Wenn Zubehör, Ersatzteile, Ventile, Fernbedienungen usw. verwendet werden, die nicht von Peterson stammen, erlischt diese Garantie. Teile, die der Garantie unterliegen, werden nach alleinigem Ermessen von Peterson repariert oder ersetzt. Diese Garantie gilt **nicht**, wenn das betroffene Teil aufgrund von Rost, Korrosion, Oxidation oder Verfärbung nicht mehr funktionieren sollte.

Diese Garantie deckt **nicht** die Kosten für Arbeitszeiten oder arbeitsbedingte Aufwendungen ab. Alle Reparaturarbeiten müssen von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

Diese Garantie gilt nicht für Schäden beim Transport von unserem (selbständigen) Händler zu seinem Kunden, wenn im Nachhinein festgestellt wird, dass der Schaden während des Transports aufgetreten ist.

Diese Garantie schließt die Haftung für **indirekte**, **Neben-** oder Folgeschäden explizit aus.

Für weitere Informationen über diese Garantie oder einen Gewährleistungsanspruch wenden Sie sich bitte an den R. H. Peterson-Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

REGISTRIEREN SIE IHR PRODUKT ONLINE UNTER: WWW.RHPETERSON.COM, UND KLICKEN SIE AUF PRODUKTREGISTRIERUNG. VIELEN DANK FÜR IHREN EINKAUF.

Qualitätskontrolle			**Datum:** _____		
Brennerdüsen	**Erdgas**	**Propangas**	**Dichtigkeitsprüfung:** _____	**Modell-Nr.:**	_____
Hauptgerät:	____	____	**Brennprobe:** _____	**Serien-Nr.:**	_____
Zurück:	____	____	**Gasart:** **Erdgas/Propangas**	**Luftklappe:**	_____
Seite/Leistung:	____	____		**Prüfer:**	_____
Sonstiges:	____	____			